PRAKTYCZNA PANI

Nr 20

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY
rok V
13 maja 1939

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Prenumerata
iesięczna
1.—



W katedrze Świętej Jadwigi w Berlinie sztandar Rodła pochyla się nad trumną ś. p. Księdza Patrona Dr. Bolesława Domańskiego.

* * *

Dnia 26 kwietnia odbył się w Zakrzewie pogrzeb ś. p. Księdza Patrona Dr Bolesława Domańskiego, którego zwłoki przewieziono do ziemi ojczystej po nabożeństwie w katedrze Św. Jadwigi w Berlinie.

Ksiądz Patron Domański stojąc od r. 1931 na czele Związku Polaków w Niemczech walczył bohatersko o polskie dusze i bronił żarliwie praw polskich.

Kilka myśli wyjętych z przemówień śp. Ks. Domańskiego

Narodowości naszej polskiej nikt, żadna moc ziemska wydrzeć nam nie zdoła.

*

U nas w Niemczech niema ludu warmijskiego, śląskiego, kaszubskiego. Jeden tylko jest lud — Lud Polski. A wszyscy jesteśmy Polakami, nie Ślązakami, Warmiakami, ale jednej Matki jesteśmy dzieci!

*

Cud to naszej zgody i jednomyślności! Cud to nie jednego człowieka-cudotwórcy może! Ale cud to ducha, woli, zgody, całego Ludu Polskiego w Niemczech. Cud to naszej wzajemnej miłości i przywiązania naszego do Polskości i do naszej wiary katolickiej!

(Ks. Patron B. Domański o Kongresie Polaków w Niemczech).

*

Polskość nasza, to spiż niespożyty, to twierdza potężna, twierdza serc polskich.

Święta Zofia

Na 15 maja

Imię Zofia, co po grecku znaczy „mądrość“, jest jednym z najpopularniejszych imion kobiecych, na całym świecie. Odkąd Zosia Mickiewiczowska opromieniła je poetycznym urokiem polskiego dziewczęcia, stało się ono ulubionym imieniem w Polsce. To też dzień 15 maja jest u nas świętem tysięcy naszych pań, panienek i dzieci, a że ich patronka była ideałem chrześcijanki i matki, jakkolwiek dziś w odrębnych żyjemy czasach, może być zawsze orędowniczką i wzorem. Ś-ta Zofia (około r. 122 p. Ch.) była Włoszką, zacnie urodzoną i wcześnie owdowiałą. Od dziecka wyćwiczona w wierze chrześcijańskiej, — w jej duchu wychowała trzy swoje córki, którym nadała imiona trzech cnót teologicznych: wiara, nadzieja i miłość. Wszystkie cztery, t. j. matka i córki były piękne, cnotliwe, pełne mądrości i bojaźni Bożej. Ówczesny starosta rzymski Antyoch, za czasów cesarza Hardiana, oskarżył je, że bogami pogańskimi gardzą i nie chcą składać ofiar „Dianie“. Wezwane do starosty, stawiły się wszystkie razem, a odrzuciwszy wszelkie jego nalegania i groźby rzekły: My dobra wieczne i Oblubieńca nieśmiertelnego miłując, ani umrzeć, ani cierpieć nie lękamy się.

Przedstawiał im starosta, że będąc tak piękne i młodziutkie (najstarsza miała lat 12, druga 10, trzecia 9) mają całe życie przed sobą, z wszystkimi ponętami, jakie świat dać może, ale one silne duchem, którego ciągle potrzymywała w nich matka, obawiając się, żeby nie zesłabły — wszystkie trzy zginęły śmiercią męczeńską. Palono je na stosie, a gdy ich ogień nie chwytał, zadawano im niebywałe męki i katusze, aż w końcu głowy im ucięto. Heroiczna matka, która na to wszystko patrzała, pogrzebała ciała swych córek i sama na trzeci dzień, z bólu za nimi, na ich grobie umarła. „Mądrość prawdziwa“ — mówi apostoł Św. Jakub — jest cicha, spokojna, głęboka, bo na prawie Bożym oparta, — pełna miłosierdzia i uczynków miłości“ i umie walczyć o najwyższe dobro — szczęście wieczne.

E. P.

Polski Maj

Polski maj, miesiąc poświęcony Królowej Korony Polskiej, miesiąc upamiętniony ogłoszeniem w r. 1791 Konstytucji tak wspaniałej w swoim porywie, że data trzeciego maja, w którym została ogłoszona, stała się odtąd dniem narodowego święta, miesiąc, w którym zamknęły się na wieki oczy Wielkiego Wodza Narodu Marszałka Józefa Piłsudskiego, będzie znów dla całej Polski miesiącem nad inne pamiętnym, miesiącem bohaterskich wysiłków, wzlotów i uniesień.

Ucichła w kraju wrzawa politycznych niezgód i zmagań, jednym jasnym płomieniem rozgorzały serca, płomieniem, który nie wybuchnął jak pożar, ale rozgorzał jak słońce, rozpłomienił wszystkie dusze i zajaśniał nad polską ziemią jak blask cudownej jutrzenki. Jesteśmy dziś wszyscy tylko Polakami, nie ma wśród nas stronnictw, ni współzawodnictwa, chyba jedynie współzawodnictwo o pierwszeństwo w służeniu Ojczyźnie, nic nas dzisiaj nie dzieli, wszystkie sprawy codzienne cofnęły się gdzieś w głąb i wydają się nam jakieś drobne i nieważne, obchodzi nas wszystkich tylko to nasze jedno, wspólne i największe dobro na ziemi — **OJCZYZNA!**

Doroczna konferencja plenarna Episkopatu Polski wydała następującą odezwę:

Polska miłująca pokój stanęła przed koniecznością doraźnego uzupełnienia środków swej obrony. Wskutek załamania się prawa moralnego w stosunkach międzypaństwowych silna armia pozostała prawie jedyną rękojmią bezpieczeństwa granic, praw, niepodległości. DOZBROJENIE WYSUNĘŁO SIĘ NA CZOŁO NASZYCH ZAGADNIEŃ PAŃSTWOWYCH.

Zarządzenie pogotowia obronności wstrząsnęło Rzecząpospolitą. Przeświadczenie o koniecznej ofierze ogarnęło obywateli. KOŁO ZWYCIĘSKIEJ ARMII SKUPIŁ SIĘ NARÓD JAK NIGDY DOTĄD. Gdy w minionych wiekach nawet w ciężkich potrzebach skąpiono nieraz wojsku koniecznego wyposażenia, obecnie wszyscy śpieszą z ofiarą mienia, z groszem wdowim, z dziecięcą daniną, pańskim darem, z zapisem krwi, z wojennym podatkiem życia. Niezawodny patriotyzm przemówił akcentem bohaterstwa. W błękitach nadwiślańskich wzbił się władnie Orzeł Biały, zbrojny w moc i gromy. LUDY UWIERZYŁY W POLSKIE MOCARSTWO.

W takiej to chwili my, wasi Biskupi, odzywamy się do was z dorocznej swej konferencji słowem, którego w doniosłych dniach naszego życia słusznie oczekujecie. Odezwa to krótka. Dyktuje nam ją obowiązek pasterski i głębokie obywatelskie poczucie.

Do zadań Rzeczypospolitej w obecnej chwili dziejowej powinniśmy się ustosunkować z niezłomną wiarą w Opatrzność Bożą, ze spokojem, którego nas Chrystus uczy słowy: „Czemu bojaźliwi jesteście, małej wiary?“ Wierzymy, że w planach i porachunkach Bożych żaden dobry uczynek nie przepada. Ani w losach człowieka, ani w dziejach ludów, nie giną bez skutku służba Boża, cnota, ofiara szlachetna, uczciwa praca, dobra wola.

Otóż w odrodzonej Polsce, mimo ludzkich błędów i grzechów, wielbiliśmy i czciliśmy Boga i chcemy Mu coraz wierniej służyć. Odparliśmy bezbożniczy komunizm od granic Rzeczypospolitej i nie pozwolimy, by się w polskim życiu pod błędnymi hasłami kultury niechrześcijańskiej zagnieździł. Wyrastamy z bezbożnictwa, wolnomyślicielstwa ,pozywityzmu. Leczymy się starannie z laicyzmu, materializmu, obojętności religijnej. Bronimy się skutecznie przed sąsiedzkim neopogaństwem, mimo że się do nas zakradało w owczej skórze słowiańskich podań i obrzędów. Coraz jawniej, coraz oficjalniej, coraz szczerzej opieramy życie polskie na zasadach chrześcijańskich i na Bożym prawie. Duchem Chrystusowym krzepimy się na wewnętrzny wzrost i powodzenie, a na zewnątrz nie hołdujemy zasadom gwałtu i przemocy, nie czyhamy na bezbronnych sąsiadów, wyznajemy hasło braterskiej współpracy ludów, chcemy promieniować naokoło siebie nie błyskawicami najazdu, lecz światłami kultury chrześcijańskiej.

Jesteśmy pewni, że tak postępując, nie sprzeniewierzamy się swemu powołaniu, owszem współpracujemy z Opatrznością i urzeczywistniamy swe posłannictwo. Ufamy, że Bóg policzy nam tę dobrą wolę, ten wysiłek o Jego chwałę, ten trud o Jego Królestwo, tę troskę o dobro moralne, tę walkę ze złem. Nie wątpimy, że ta Opatrzność, której zawierzyliśmy przy zmartwychwstaniu Ojczyzny, kiedyśmy ślubowaniem uroczystym postanowili wznieść Jej pomnikową świątynię w stolicy, natchnie nas myślą czynów wielkich, bohaterskich, świętych i wesprze nas, skoro we własnym życiu i w życiu narodów torujemy drogę prawdzie Bożej i prawu moralnemu.

Z tej moralnej podbudowy naszego patriotyzmu wypływa powaga naszej postawy praktycznej. W obliczu gróźb wojennych zachowamy spokój, rozwagę, godność. Jesteśmy czujni i gotowi na wszystko i dlatego nie poddamy się panice, plotkom, prowokacjom. Zdwoimy sumienność i wytrwałość w powinnościach swego zawodu, a zarazem bez ociągania się spełnimy każdą służbę obywatelską.

Współdziałać będziemy z zapałem z władzami państwowymi w wykonywaniu roz-

---

Nie mogliśmy powyższej odezwy zamieścić w poprzednim numerze naszego tygodnika, numer ten był już bowiem wówczas w druku.

porządzeń przygotowujących życie kraju na możliwości wojenne ku obronie Ojczyzny i wiary, dla ratowania swobód religijnych i sumienia, dla wolności ducha i życia narodowego DOZBROIMY ARMIĘ i wyposażymy ją w skrzydła potężne. Wiarą, entuzjazmem patriotycznym, szlachetną wolą zgody podsycać będziemy znicz miłości Ojczyzny, iżby rozgorzał płomieniem niebotycznym jako nasz hołd modlitewny ku Bogu, jako krzyż wyrastający z serc, jako wołanie Polski o pokój ludów, jako słup ognisty przed narodem, dla obcych zaś jako godło przyjaźni, ale zarazem w razie potrzeby jako znak stanowczej przestrogi.

W tym duchu pojednania ale i nieustępliwej obronności łączymy się całym sercem ze wspaniałymi odezwami pokoju i sprawiedliwości Ojca św. Piusa XII. Opatrzność wyznaczyła Go na anioła pokoju, na Papieża pojednania, na apostoła zgody. Polska, pragnąca być trwałym czynnikiem równowagi i pokoju, a powołana od spełnienia roli godzenia ludów, będzie popierała szlachetne inicjatywy „Pasterza Anielskiego" czynem i modlitwą.

Dla uproszenia Rzeczypospolitej opieki Bożej, a narodom pokoju zarządzamy w myśl intencji Ojca św. co następuje:

1. Przez nadchodzący miesiąc maj należy ze szczególniejszą gorliwością odprawiać we wszystkich kościołach za pomyślność Rzeczypospolitej i pokój świata nabożeństwa majowe, podczas których rozbrzmiewać będą suplikacje. Każde nabożeństwo zakończy się śpiewem „Boże coś Polskę".

2. Niech wierni starają się pogłębić w tym okresie życie religijne, przystępując częściej do Sakramentów świętych i pełniąc uczynki miłosierne.

3. Bractwa, sodalicje i organizacje katolickie niech zdwoją swą gorliwość apostolską i niech urządzą w maju wspólne Komunie święte.

4. Do was przede wszystkim, drogie dzieci polskie, zwracamy się z wezwaniem, byście poszły za głosem Ojca świętego i codziennie brały udział w nabożeństwie majowym, ofiarując swe modlitwy i dobre uczynki za pomyślność Państwa Polskiego i o zgodę wśród narodów.

5. Ze szczególnym zapałem i uroczystością należy obchodzić w bieżącym roku uroczystość Marii Panny, Królowej Korony Polskiej.

„Łaska Pana Naszego Jezusa Chrystusa z wami".

Warszawa, dnia 26 kwietnia 1939 r.

August Kardynał Hlond, Arcybiskup Andrzej Szeptycki, Arcybiskup Bolesław Twardowski, Arcybiskup Adam Sapieha, Arcybiskup Romuald Jałbrzykowski, Arcybiskup Antoni Julian Nowowiejski, Arcybiskup Stanisław Gall, Biskup Grzegorz Chomyszyn, Biskup Jozafat Kocyłowski, Biskup Marian Leon Fulman, Biskup Henryk Przeździecki, Biskup Adolf Szelążek, Biskup Stanisław Łukomski, Biskup Stanisław Okoniewski, Biskup Teodor Kubina, Biskup Karol Radoński, Biskup Włodzimierz Jasiński, Biskup Franciszek Lisowski, Biskup Stanisław Adamski, Biskup Franciszek Barda, Biskup Kazimierz Bukraba, Biskup Józef Gawlina, Biskup Jan Lorek, Biskup Czesław Kaczmarek, Ks. Administrator Apostolski Jakub Medwecki, Ks. Wikariusz Kapituły Dionizy Kajetanowicz.

*

Po lotniczej paradzie ostatniego kwietnia, rocznica ogłoszenia Konstytucji 3-go Maja, stała się wielką manifestacją uczuć narodowych, które płoną coraz gorętszym i szerszym nasileniem.

Zapisy na Pożyczkę Obrony Przeciwlotniczej zamknięte, ale obrona przeciwlotnicza to tylko jeden odcinek, na ofiarność społeczeństwa czeka jeszcze Fundusz Obrony Narodowej, na który już popłynęły, ale nieustannie płynąć muszą zdroje naszej ofiarności.

Fundusz Obrony Narodowej to tarcza naszej Ojczyzny, to zabezpieczenie naszej narodowej przyszłości. Uczciliśmy dzień 3-go Maja, pośpieszając do Kas Pożyczki Obrony Przeciwlotniczej, uczcimy żałobny dzień zgonu Wielkiego Marszałka ofiarami na Fundusz Obrony Narodowej.

Maj, dopiero maj, wielki maj polski, dalekie jeszcze dożynki, ruń jasna okrywa pola, ale pachną już upojnie białe kwiaty przyszłych urodzajów.

BOHDAN JASIEŃCZYK-SZLESIŃSKI

Polski maj

Madonno kwitnących bzów,
Królowo Ojczyzny naszej,
jak niegdyś błogosław znów
bagnetów stal i pałaszy.

Bo dziwny nadchodzi maj;
nie ptaki w błękitach dzwonią,
a stary Piastowy kraj
rozdzwonił się brzękiem broni.

Od garbów karpackich gór
po Morza Polskiego progi
w szczęk broni serc bije wtór,
rytm dumny, wyzbyty trwogi.

Na zachód w zachodnich zórz
pogląda poblaski krwawe
nie drżący przed żadną z burz
Wielkiego lud Bolesława.

I tylko wśród leśnych głusz
lękliwie konwalie dzwonią,
że może nie śnieżnie już,
ale rozkwitną czerwono.

Madonno kwitnących bzów,
Pani majowych wieczorów,
wyciągnij nad nami znów
matczyne, broniące dłonie.

Z książką w przyjaźni

Ludzkie istnienia, tak jak zresztą i wszystko na świecie, są posegregowane według pewnych grup lub serii. Są istnienia szare, bierne, pospolite. Są indywidualności władcze, zaborcze, niespokojne, zwycięskie lub awanturnicze. Są dusze ciche, zamknięte, zapatrzone w ideały pozaświatowe. Są duchy buntownicze, miotane namiętnościami nieukojonymi, duchy prometejskie lub szatańskie.

„Posiada się duszę, którą przywiodło się ze sobą na świat; nie zaś duszę, którą się sobie wybiera" — powiedział Walter Kalé.

Tajemnice zmagań i porywów, wzniesień i upadków takich właśnie niepospolitych ludzkich dusz ukazuje nam ostatnia książka *Vossa Ryszarda pt. „Serce i habit"* (nakład Instytutu Wydawniczego „Renaissance" 1939 r.).

Bohaterem tej mocnej, niezwykłej w swej strukturze artystycznej powieści jest młody junkier Rochus hrabia von Enna. Potomek starego rycerskiego rodu, dziecię wysokogórskiej alpejskiej przyrody, sam jest uosobieniem niepohamowanego żywiołu *życia i młodości*.

Partnerką jego igraszek dziecinnych jest mała Judyta Platter, dziewczyna niepospolita, wyposażona przez naturę w piękną, szlachetną duszę i zniewalającą urodę. Judyta Platter staje się jedyną miłością junkra Rochusa. To wielkie żywiołowe i głębokie uczucie stanowi jedyny sens jego życia, mimo iż los z nieugiętą bezwzględnością rozdziela te dwa przeznaczone dla siebie istnienia.

W imię wybawienia duszy swej zmarłej matki Rochus miażdży w sobie miłość ziemską dla Judyty. Staje się kapłanem, idąc za wolą zmarłej. Lecz o jednym zapomniał, że pod habitem bić będzie nadal w jego piersi gorące nieokiełznane ludzkie serce. Wieczysta walka ducha z materią znajduje w patrze Paulusie fanatycznym augustianinie, którym z biegiem stał się junkier Rochus, klasyczne upostaciowanie.

Paulus przechodzi całą golgotę od wzlotów, graniczących ze świętością, do upadków potępieńczych. Judyta, choć oddalona towarzyszy wiernie ukochanemu Rochusowi w jego nieszczęsnej życiowej pielgrzymce. Ona też stworzyła sobie swój świat istnienia wśród czerwonych skał Dolomitów i swój cel działania i walki — pracę.

Judyta życie swe poświęca dla ubogich mieszkańców górskich szczytów. W walce o ich szczęście, w znojnym trudzie dla ich dobra Judyta pragnie zagubić świadomość własnej życiowej porażki. Bohaterska tragiczka, wyzbyta wszelkiej małostkowości, niezłomna duchowo Judyta w momencie zmierzchu swej młodości staje u kresu sił.

Uświadomienie sobie tej słabości, wobec odżywającego w jej duszy z całą mocą uczucia miłości do dawnego junkra Rochusa, decyduje o dalszym losie Judyty. Samorzutnie przecina pasmo swych dni, usuwając się tym samym z drogi życia patra Paulusa. Niepowszednia tragedia życiowa tych dwojga ludzi narzuca mimowiedne skojarzenia z jakąś nieugiętą, okrutną Ananke, rządzącą losami ludzkimi.

Chrześcijański fanatyzm religijny, zaklęty w kartach tej powieści, nie wolny jest od goryczy pogańskiego, a może raczej wschodniego fatalizmu. Jedno jest pewne „chybione życie" Rochusa i Judyty było dziełem rąk jego rodziców. Kalkulacja korzyści materialnych, osiąganych kosztem duchowych, a co gorsze, religijnych spekulacji, zawsze dać musi w wyniku całkowite bankructwo.

Tłumaczenia „Serca i habitu" dokonał Jerzy Turoń z wielką starannością.

•

Drugą książką pasjonujących zagadnień jest powieść dni dzisiejszych *Edmunda Fleg'a*, członka Akademii Francuskiej, pt. *„Klaudiusz i Marietta"*. (Nakładem Instytutu Wyd. „Renaissance" 1939 r.).

Jest to rodzaj najskrytszych zwierzeń małego żyda Klaudiusza Lévy, poszukującego Boga. Klaudiusz, przyjaźni się z małą Mariettą, gorliwą, aktywną chrześcijanką. Marietta, a raczej aura tradycji i chrześcijańskiego obyczaju, którą tchnie dziewczynka, ukazują Klaudiuszowi najprzód jego odmienność, a potem wyzwalają w jego gorącej duszy namiętną tęsknotę do posiadania religii. Samotność duchowa Klaudiusza jest głęboką tragedią tego wrażliwego dziecka.

Klaudiusz przeżywa w błyskawicznym skrócie całą gehennę wiecznego Ahaswera. Miota się pomiędzy miłością a nienawiścią do Chrystusa — ukrzyżowanego chrześcijańskiego Boga—Człowieka. Miota się również pomiędzy niemniej nienawistnym rytuałem judaizmu a niezatartym piętnem wiekowej łączności swej z narodem żydowskim. Klaudiusz żyje w ustawicznej rozterce. Nie wie czy pojęcie żyd — oznacza naród czy wyznanie. Czy też jedno i drugie nieodłącznie.

Męka rozbieżności Klaudiusza, których ukoić nie może ani katolicki ksiądz, ani rabin Lobmann, ta męka narzuca się mimo woli jako synteza organizacji psychicznej „narodu wybranego".

Ten przyczynek do psychoanalizy ludzkości, nie wyczerpujący zresztą zagadnienia, na które przed wielu laty rzucił jaskrawe światło Weininger posiada dziś specjalnie może doniosłe znaczenie.

Bo prądy intelektualne, zjawisk i fakty, kształtujące naszą bogatą w wydarzenia rzeczywistość są wynikiem pewnych przyczyn, których źródło dobrze jest dostrzegać i rozumieć. A źródłem tych przyczyn jest *psychika zbiorowa*. A psychika ludzi „wiecznych tułaczów" w pogoni za urojoną Prawdą, ludzi trawionych nieukojoną tęsknotą za mitem szczęśliwości władczej „wyniesionej ponad ludy tego świata" — nie może wnosić pierwiastków twórczych i konstrukcyjnych do całokształtu współistnienia ludzkości.

Tłumaczył książkę Fleg'a również Jerzy Turoń. I tu z niemiłym rozczarowaniem zaznaczyć należy, że tłumacz uległ sugestiom obcym duchowi języka polskiego. „Ależ moje dziecko *skąd to do ciebie?*" „Marietta swobodnie *dochodziła* do wszystkich". „*Nosił* czarną suknię (dziś wiem, iż nazywała się ona sutanną)". Tak, to są zwroty, które można traktować, jako „żywcem" tłumaczone z języka francuskiego, ale specjalnie w literaturze polskiej mają one niemiły posmak „językowych naleciałości", których skrupulatnie każdy tłumacz wysokiej klasy musi się wystrzegać.

Maria Ankiewiczowa

Jadwiga Korzeniowska

„Aż do śmierci"... 2)

Powieść

II.

Lecz nic się nie stało.

Wprawdzie koło południa dopiero, ale zdrowi i weseli wylądowali przed Zagrodą. Tomasz z żoną, a mały Lucek tak ostro sygnalizował najazd na dom babuni, że wszyscy mieszkańcy dworku i rodzice prosili aby przestał, na co najmniejszej nie zwracał uwagi.

Otworzono już zawczasu paradne drzwi, wniesiono walizy i zapuszczono niepożądaną ilość mroźnego powietrza. Nie pomogła wojłokowa portiera, ani żelazny piecyk, który co moment wystygał, pomimo, a może właśnie dlatego, że grzebał w nim uparcie Lucio i nie dał się od tej roboty oderwać, tak jak poprzednio od klaksonu.

— Czy on się tam nie zaziębi? — troszczyła się babcia, gdy wszyscy siedzieli przy śniadaniu i pan Tomasz zmiatał przekąski.

— Mateczko! on zahartowany! — uspakajała pani Pola, której śliczna twarzyczka śniadej brunetki zaróżowiona mrozem, bladła teraz i zdradzała ślady zmęczenia.

— Nie masz apetytu, — biadała pani Zagrodzka — a i malec bawi się piecem, zamiast coś przegryźć.

Matka wstała i stanowczym głosem przywołał z hallu Lucjanka. Przyszedł zaraz i siadłszy, wziął sobie na talerz duży kawał placka.

Pani Marcelina, wpatrując się w niego z uśmiechem, dotknęła dłonią zimnych jego rąk.

— Zmarzłeś, uparciuchu! — rzekła czule.

— Ach! babciu! — odpowiedział tylko.

Po śniadaniu pani Pola poszła do gościnnego pokoju na górę i zażyła proszek na ból głowy, po czym, na chwilę, otulona w szal, położyła się na kanapce.

Lucek, zwędziwszy po drodze w kuchni świeżego naleśnika z patelni, z pełną buzią wybiegł na podwórze i lustrował gospodarskie budynki. Obchodził z miną znawcy ojcowskie auto, które pan Tomasz wprowadził był przez bramę, i zaczął znajomość z Burkiem, uwiązanym koło budy.

Anna Klunicka pilnie pracowała u siebie. Cieszyła się myślą wesołego obiadu w towarzystwie Tomasza i jego żony. Domańska tymczasem wsadziła do piecyka indyczkę z pachnącym farszem i, polewając ją od czasu do czasu, przy wesołym skwierczeniu masła mruczała coś do siebie. Po czym krajała jarzyny na sałatkę i biła śmietanę do czekoladowego kremu, który był ulubioną leguminą Lucjanka.

W salonie, wygodnie rozparty w fotelu, pan Tomasz, palił papierosa i wodził oczami po starych znajomych sprzętach z wdziękiem i gustem rozmieszczonych.

— Ach! jaki mi tu dobrze, ile razy do was przyjadę! — westchnął z zadowoleniem. — Zawsze sobie myślę, że na jaki tydzień ulokuję się u mamy na odpoczynek. Co za cisza w tym lesie i w tym pokoju! Ale czego mama tak się krząta? — zapytał.

W istocie pani Zagrodzka, mile podniecona obecnością syna, nie mogła usiedzieć na miejscu i to mu podsuwała dzienniki, to popielniczkę, wreszcie, pamiętając przykry epizod wczorajszego wieczora, miękką ściereczką obcierała z kurzu kolumienki sekretarza i wodziła ostrożnie, zwolna, po wszystkich jego ścianach.

— Przepraszam cię, Tomciu, — odpowiedziała siadając. — Widzisz, wczoraj koło północy coś trzasło w tym naszym staruszku, huk był przykry i niesamowity. A że właśnie Domańska wystąpiła z jakimiś przeczuciami...

Pan Tomasz wybuchnął śmiechem.

— Mamo, mamo! — rzekł z wyrzutem, całując rękę matki i pochylając ku niej swą łysiejącą głowę. — Może nawet z tego powodu byłaś o nas niespokojna?

— Nie mówmy o tym, — odparła niechętnie. Lepiej mi powiedz, dokąd się wybieracie i dlaczego nie macie szofera?

— Zaraz wszystko wytłumaczę, — odrzekł. Systematycznie. — Jestem przemęczony, co się dziś każdemu zdarza, a moja praca oświatowa, jak wiesz, to nie pole pracy, raczej puszcza bez granic. Jadę na trzy tygodnie urlopu z Polą. Mamie zostawiwszy naszego bąka... jeśli się zgodzisz.

— Czy się zgodzę? dobre pytanie! — zawołała pani Zagrodzka. Sądziłam, że dla niego jedziecie w góry, bo coś blady i Pola także mizerna.

— Niech się mama tym nie trapi. Lucek jest zdrów, ale nie chciałem zostawiać go w mieście bez nas. Uczy się nieźle, szkoła mu urlop dała i miesiąc swobody w lesie nie zaszkodzi mu na końcu roku. Co się tyczy Poli, to ma nerwy stargane. Męczy ją Warszawa, te nasze konieczne obowiązki towarzyskie, duży dom do prowadzenia i tak dalej, a mnie męczy narazie wszystko. Chcemy się oderwać od tartaku. Pojedziemy sobie do Jugosławii po prostu. Czuję, że mi tam będzie dobrze.

— Ale taka długa droga... bez szofera... czy to bezpiecznie?

— Mama więcej ufa panu Szudzikowi niż synowi własnemu? — spytał Tomasz z wyrzutem, a szaro-siwe poczciwe oczy jego błysnęły humorem.

— Szudzik, nie Szudzik, — odparła matka, — wiem że umiesz jeździć, tylko ciągłe

ZDZISŁAW ANDRZEJ EGGERS

Do Wodza

W rocznicę śmierci ś. p. Marszałka Piłsudskiego

Choć umilkłeś na zawsze, na wieki,
Mądry uśmiech na ustach Twych zgasł,
Choć zamknęła śmierć Twe powieki,
Tak jak dawniej jesteś wśród nas.
Imię sławy dałeś potomnym
Wodzu Niezłomny!

Na sztandarach w krepę spowitych,
Co w martwej ciszy łopocą,
Rwie się Orzeł Biały w błękity
Z płomienną odwagą i mocą.
Tchnąłeś weń święty dar męstwa
Wodzu Zwycięski!

Biją dzwony we wszystkich kościołach,
Skrzą się w słońcu szable dobyte,
Majestat śmierci chyli czoła
Bladym cieniem zadumy okryte.
Spieszą tłumy na Wawel, do grodu
Wodzu Narodu!

Choć zamknęła śmierć Twe powieki,
Chociaż zabrał nam Ciebie czas
I na drogi rzucił dalekie,
Tak jak dawniej jesteś wśród nas.
Spełnimy Twoje rozkazy
Wodzu Bez Skazy!

natężenie uwagi to nie jest odpoczynek dla nerwów i mózgu, a ty mózgiem pracujesz.

Tu weszła Pola z filiżanką bulionu w ręku.

— Ja się strasznie rządzę u mateczki, — rzekła od progu. — Po proszku uczułam głód i poprosiłam Domańsię o jakieś pożywienie. Zaraz będę zdrowa i normalna, — zapewniła.

— Moje ty kochanie! — objęła ją uściskiem pani Zagrodzka, i układała jej nad czołem niesforne czarne pukle włosów.

— Chodź, Pola, do męża i opowiedz mamie, jak ja prowadzę maszynę. I nigdy nie bywam pod gazem, a to także coś znaczy. Wstał, zawiódł ją na kanapę i usiadłszy przy niej, karmił ją łyżeczką, a pani Marcelina, słuchając jak jedno o drugim świadczy przed nią, że są tacy mądrzy, roztropni, kochani, uczuła na chwilę, że od własnego szczęścia i wdzięczności Bogu za szczęście tych dzieci serce jej rozszerza się aż do bólu.

Potem zaczęli mówić o Lucku, pouczali babkę, żeby go krótko trzymała, ale nie na pasku. Bo chłopak musi użyć spacerów, ślizgawki i nawet wywracać się na nartach, których jeszcze nie zdążyli odczepić od auta.

Pani Marcelina z nabożeństwem słuchała synowej i syna. Dość dawno już nie miała nic z dziećmi do czynienia, a metody dzisiejsze były inne. Podziwiała ona samodzielność u nowego pokolenia, tylko nie ufała sobie czy potrafi przezwyciężyć strach, mając powierzony taki skarb jak Tomaszowego syna i być dostatecznie opanowaną, aby nie krępować bujnej natury Lucia.

— Tak, tak, — powtarzała, idąc w ślad ich myśli i wskazówek. Będę czuwała nad nim i niepokoiła się z daleka, aby nie wiedział o tym.

— Niech mu tylko mateczka nie daje uczuć, że jest dzieckiem jeszcze, — dodała Pola. — My go traktujemy na równi jak przyjaciela.

— Chłopcy w tym wieku miewają wielkie pretensje do mądrości, a rozumu jeszcze bardzo mało, — zauważyła p. Marcelina.

— Nie w każdej dziedzinie, — mruknął Tomasz. — Wprawdzie w jego wieku lepiej znałem historię Rzymu i średniowiecza, ale nie umiałem zakładać instalacji elektrycznej, ani budować aparatów radiowych.

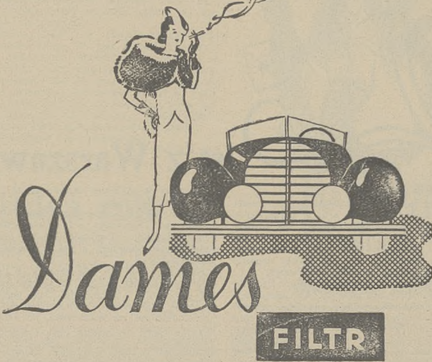
— Więc on zna się na tych rzeczach? — spytała babka.

— Po mistrzowsku! — chóralnie zdecydowali rodzice, a pani Marcelina z niepokojem spojrzała na kosztowny 4 lampowy odbiornik, który latem dla swych gości kazała założyć.

*

Po dwóch pełnych dniach, które z urlopu swego darował matce pan Tomasz, wyruszyli rodzice w dalszą drogę, zostawiając w Zagrodzie Lucjanka. Obiecali przysyłać z etapów krótkie o sobie wiadomości, i gdy zniknęła na zakręcie leśnej drogi wydłużona sylwetka maszyny, pani Zagrodzka wróciła do dworku, polecając Lusiowi zamknięcie bramy na dwa rygle, oszronione i oporne. Nauczyła się już powierzać mu różne fizyczne prace, widząc jak potrafi być użyteczny i roztropny i jaką mu to sprawia przyjemność.

A pragnęła z całej duszy, aby chłopcu dobrze było u babki, aby się z nią bliżej poznał, i aby jego dziecinne przywiązanie, oparte dotąd na dogadzaniu łasym zachciankom, nabrało teraz podstaw więcej duchowych. Pragnęła jego przyjaźni, a będąc z natury nieśmiałą, lękała się, że nie trafi we właściwą strunę.



Pani Pola mówiła matce, że Lucek nie lubi karesów i wszystkiego, co przypomina dzieciństwo, że wchodzi w okres życia, w którym chłopak robi się twardy i kanciasty. Pwstrzymała się przeto od wszelkich odznak czułości, którymi hojnie szafowała pierwszego dnia i tylko rzewny jej wzrok śledził ruchy chłopca, będącego dla starszej kobiety przypomnieniem jej wielkich, a jedynych przeżyć z Tomaszem.

Zdobyć sobie takie samo przywiązanie ze strony wnuka stało się nagle dla pani Marceliny wielkim, potężnym pragnieniem. Miesiąc na to nie wystarczy, lecz położy może fundamenty pod ich późniejszą przyjaźń.

Tymczasem Lucek, nieświadom tych myśli, zaryglował bramę, uściskał Burka, rwącego się z uwięzi ku niemu i, zamiast pójść do pani Marceliny by dzielić z nią pierwsze chwile samotności po wyjeździe rodziców, zapukał do pokoju Anny Klunickiej, której osoba i skarby, jakie zawierała jej siedziba, mocno go pociągały.

Anna była przy pracy. Na dużym stole leżały rozłożone żurnale i rysunki odręczne, a przy rysunkach cały zbiór ołówków, węgli, wisiorków, figurek z tektury i ponętnych dla chłopca przedmiotów, jak farby akwarelowe, cyrkle i scyzoryk. Były to tajemnice laboratoryjne, rzeczy tak niecielkawej jak moda.

Pani tych skarbów uprzejmie przyjęła gościa, udzielała mu objaśnień, pozwoliła trochę ruszać, a odgadując skryte pragnienia, dawała mu skrawki batystu i dobrze zatemperowane ołówki.

Bawili się bardzo miło aż do obiadu, a cały ten czas pani Marcelina obróciła na przeglądanie książek swej biblioteki i zapylonych roczników Kłosów i Tygodnika. Tu miała kopalnie rozrywek dla wnuka na zimowe wieczory. Stare drzeworyty nasunęły jej mnóstwo wspomnień, i gdyby Lucio był przy niej w tej chwili, czuła, że potrafiłaby go zainteresować.

Lecz Lucia właśnie nie było.

*

We trzy czy cztery dni później przyszło kilka kart z obrazkami od Poli i Tomasza. Pisali osobno do matki i do syna.

Powodziło się im dobrze, pogoda była sucha, lecz nie tak mroźna jak w Polsce. Jechali przez Węgry i zmierzali szybko na południe.

Lucek obejrzał uważnie znaczki pocztowe i widoki górskie, zamówił sobie u babci znaczki jugosłowiańskie i zdawało się, że treści pocztówek nie przeczytał.

— Napiszemy dziś jeszcze do rodziców, — rzekła pani Marcelina. Może lepiej list niż kartę?

— Ach! babciu, nie ma o czym pisać i gdzie ich ten list dogoni! — odparł Lucek, leżąc pod fortepianem.

— Pisali najwyraźniej, że w Serajewie czekają wiadomości poste-restante.

— Nie zauważyłem.

— A co tym tam robisz, kochanie? — spytała babka.

— Odkręcam pedał, bo coś nie działa.

Pani Marcelina bardzo lubiła swego Kerntopfa i nigdy dotąd nie zauważyła, by cichy pedał odmawiał posłuszeństwa.

Westchnęła tylko.

Nie należało krępować indywidualnych odruchów chłopięcej przedsiębiorczości.

d. c. n.



List z Warszawy

Kochana Marychno!

Mamy teraz w Warszawie bardzo ciekawą wystawę malarską i to w niezmiernie oryginalnym miejscu. Nawet nie próbuj zgadnąć, gdzie! Wyobraź sobie, — że na Dworcu Głównym. Tak, jedna z hal dworcowych zamieniła się (na krótki zresztą przeciąg czasu) w salę wystawową.

Dziwisz się na pewno, dlaczego. Otóż są ku temu specjalne powody. Ale zacznijmy od początku. Oczywiście znasz na pamięć wygląd budynku Dworca Głównego; nie ma w nim wreszcie nic nadzwyczajnego do zapamiętywania. Budynek jak budynek, wieża z zegarami. Gmach ten jest stosunkowo bardzo wiekowy, bo został zbudowany w 1844 roku wedle projektu Henryka Marconiego, jako dworzec prywatnej wówczas kolei warszawsko-wiedeńskiej. Sama wiesz najlepiej, jak bardzo niewystarczający jest ten budynek dla potrzeb dzisiejszej Warszawy. W 1922 roku rozpoczęto więc budowę nowego dworca i przez dziesięć lat budowano tunel pod Alejami Jerozolimskimi oraz nowy most kolejowy. W 1933 roku otwarto dworzec dolny. Odpowiedniego Dworca Głównego tymczasem jeszcze nie mamy, ale budowa jego już się rozpoczęła. I dlatego właśnie ostatnio się odbyła wystawa w hali dworca.

Warszawa musi mieć dworzec nie tylko wygodny i okazały, ale i artystycznie ozdobiony. Zorganizowano więc konkurs na kompozycje malarskie we wnętrzach nowego dworca i wyniki jego pokazano publiczności. Wystawa ta jest naprawdę bardzo ciekawa i nic dziwnego, że cieszy się wielkim powodzeniem i że ma wiele recenzji w pismach. Bo co innego oglądać choćby najpiękniejsze obrazy w IPS-ie czy Zachęcie, zachwycać się kompozycją czy kolorytem, a co innego pójść na wystawę na dworzec. Tam abstrakcja, tu samo życie. Jak ta kompozycja będzie wyglądała na ścianie? Czy dobrze wyjdzie? Czy będzie udałym „wstępem" do naszej stolicy dla przyjeżdżających do Warszawy po raz pierwszy? Czy się spodoba i nam i cudzoziemcom?

Plon wystawy jest udały i ciekawy. Konkurs obejmował projekty na malarską dekorację poczekalni i baru.

Mnie osobiście szalenie się podoba projekt E. Arcta i M. Byliny, odznaczony II-gą nagrodą. Doskonały jest ich temat — rozwój komunikacji i przemiły sposób rozwinięcia tematu. Żebyś widziała ten dyliżans! Jeden tu jest tylko kłopot, o którym, niestety, nie pomyśleli autorzy: jak ta kompozycja wyjdzie na wyginającej się łukiem ku górze ścianie? A na taką właśnie ścianę jest potrzebny projekt.

Ładne są kompozycje do baru, szczególnie projekt Manteuffla (I-sza nagroda), obrazujący w pięknym skrócie Wisłę i leżące nad nią miasta.

Śliczne jest też sgrafitto Adama Kossowskiego. Doprawdy, z tymi wszystkimi ornamentacjami Dworzec Główny będzie prawdziwym salonem a nie... przedpokojem Warszawy.

Kiedyśmy tak już dziś zaczęły o rzeczach poważnych, muszę Ci jeszcze napisać parę słów o lotnictwie. Nie pisałam Ci jakoś, Marychno, o ćwiczeniach obrony przeciwlotniczej w Warszawie, bo uzbierai mi się zawsze tyle historyjek o teatrach, wystawach itd., że trudno mi wszystkie aktualności w liście pomieścić; zresztą podobne ćwiczenia były organizowane w całej Polsce, tak że masz pojęcie o tym, jak to wyglądało. Ale teraz muszę Ci już napisać kilka słów o lotnictwie, żebyś broń Boże nie pomyślała, że mnie nasze najżywotniejsze sprawy nic nie obchodzą i że nie dałam może nic na pożyczkę ani na FON?

Otóż w ubiegłą niedzielę mieliśmy w Warszawie wspaniały pokaz walki powietrznej. Po południu na Mokotowie zebrały się tłumy publiczności. Tu już nawet nie przecudowna pogoda była tego głównym powodem. Samoloty! Niczego tak teraz nie kocha Warszawa. I widzieliśmy po prostu cuda.

Zaczęło się od przelotu eskadr bombowców i samolotów myśliwskich nad miastem. Zahuczało niebieskie niebo, w wiosennym słońcu zabłysły stalowe ptaki. Koło mnie dwóch małych uczniów dzieliło się wrażeniami:

— Mając takie samoloty, Polska nie potrzebuje się nikogo bać.

— Patrz, patrz, to bombowce! O, Boże, żebyśmy mogli takich dużo, dużo kupić!

— Ja wolę te myśliwskie. Spójrz, jakie śliczne. A na FON dałeś co?

— No chyba. Dużo nie miałem, ale za te osiem złotych może choć jedna śrubka będzie dla bombowca.

— Ja bym tam wolał zbierać na takie srebrne skrzydło dla myśliwskiego. Ale też dałem co miałem. Jak będziemy lotnikami, to dopiero będzie życie, co Janek? O Boże, co on wyprawia!

Oderwałam się od moich przyszłych lotników, bo zaczęły się akrobacje. Zwolennik samolotów myśliwskich, które rzeczywiście dokazywały cudów, po prostu szalał. Zdaje mi się, że przekabacił na swoją stronę nawet Janka od bombowców. Ale czegośmy nie widzieli! Kiedy doszło do zespołowego loopingu siedmiu samolotów, wśród publiczności wybuchł entuzjazm. Nasi lotnicy pokazali też po raz pierwszy wykonywany w Warszawie tzw. „looping przed lustrem"; nie wiem, czy potrafię Ci to wytłumaczyć? Dwa samoloty lecą naprzeciwko siebie i jeden z nich wykonuje looping do przodu, drugi do tyłu. Robi to wrażenie, jakby jeden tylko samolot wykonywał looping przed lustrem, ma bowiem w drugim samolocie swoje „odbicie". (Nie dam głowy, czy wiesz, co to jest looping. Według „Małej Encyklopedii Lotniczej" looping „inaczej pętla, figura lotu akrobatycznego, polegająca na zatoczeniu przez samolot koła w płaszczyźnie pionowej, tak, że oś poprzeczna samolotu pozostaje stale równoległa do poziomu ziemi). Wygląda to naprawdę niezwykle. Po popisach akrobatycznych odbył się emocjonujący pojedynek w powietrzu między „Fokkerem" a samolotami myśliwskimi, a następnie defilada myśliwców.

Była już prawie szósta, gdy na lotnisko wjechały baterie artylerii przeciwlotniczej. Zaraz po tym nadleciały myśliwskie samoloty „nieprzyjacielskie" i rozegrała się walka ziemi z niebem.

Pokonane samoloty odleciały i nastąpiło cudowne zakończenie pokazu: skok ośmiu skoczków ze spadochronami. Naprawdę, Marychno, było to prześliczne widowisko. Wydaje mi się, że jeżeli na pokazie byli tacy, którzy jeszcze nic nie zapłacili na POP, chyba zaraz po końcu pokazu pobiegli do kas.

Z pokazu lotniczego na Polu Mokotowskim poszłam do najbliższego w tamtej dzielnicy teatru, o którym dawno Ci już chciałam napisać, bo go nie znasz. Jest to założony dopiero na jesieni teatr Buffo, którego naczelną dewizą jest: Buffo chce tylko bawić. Udaje mu się to w zupełności. Pierwszym przedstawieniem tego teatru, które szło z wielkim powodzeniem przez kilka miesięcy było „Porwanie Sabinek". Następnie szła leciutka węgierska komedyjka „Niech przyjdzie pierwszego", a teraz od paru tygodni mamy starą ale cudownie odmłodzoną komedyjkę Nestroya „Ale się zabawił". Wśród zabawnych nieporozumień i zbiegów okoliczności, między „eleganckimi" damami przedwojennymi, kupcami i subiektami bawi się „jak nigdy" pan Ignacy Goździk, subiekt ze sklepu korzennego, wraz z praktykantem Wickiem. Na scenie dzieją się cuda w ośmiu obrazach, szaleje pan Goździk za panem Wicusiem, zakochana Lusia nuci stare piosenki, górnolotny lokaj „fantastycznie responsuje", uwija się pan Wawrzyniec Dunder „Jego Korzenna Wysokość", a te urocze kobiety! Odmłodzona tekstowo przez Tuwima i umuzykalniona przez Andę Kitschmann komedia rozbawi chyba najgorszego hipochondryka.

Zresztą co to dziwnego przy takich wykonawcach! Subiektem Goździkiem jest Józef Węgrzyn, Wickiem — śliczna i wyjątkowo utalentowana Irena Górska. Pan Warnecki jako lokaj i Skonieczny jako Dunder, stwarzają postacie wyjątkowo komiczne. Reszta zespołu z Karin Tiché, Gruszecką, Sokołowską i Tymowską na czele, godne czołowych wykonawców. Wszystko razem — to jedno z najzabawniejszych przedstawień, jakie w ogóle w tym sezonie można było w Warszawie zobaczyć.

Na zakończenie chcę Ci, Marychno, odpowiedzieć na pytanie, czy przy obecnej tak powiewno-koronkowo-kobiecej modzie można sobie wyobrazić ewentualność ubierania się przez cały dzień na sportowo i to tak, żeby przy tym nie wyglądać strasznie niemodnie? Ty rzeczywiście jesteś wysoka i silnie zbudowana (chociaż przyznaj sama bez zbytniej skromności, że zgrabna), opalasz się na Murzynkę i na lato absolutnie nie możesz myśleć o żadnej wymyślnej fryzurze, bo wybierasz

się na kurs wychowania fizycznego nad morze. Więc co robić, żeby w tych warunkach ubrać się „możliwie"? Ależ, kochanie, ubierzesz się nie tylko możliwie ale i ładnie i modnie! Nie mówię już o żadnych piżamach, szortach, kostiumach kąpielowych, ćwiczeniówkach, bo w tej dziedzinie sama się najlepiej orientujesz. Na podróż radzę Ci kostiumik kombinowany: plisowana ciemna spódniczka i żakiecik w wesołą szkocką kratę. Boisz się powiewnych plisek? Weź klosz albo godety, albo fałdy. Poza tym zrób sobie jedwabną sukienkę w paski: znowu są bardzo modne. W Warszawie rozchwytywane są teraz jedwabie w maleńkie kropki ze sziakiem w paski. Szalenie modne są haftowane grochy na jednolitym tle. Ale na taką pracowitą elegancję Ty nie masz czasu. Na popołudnie radzę Ci coś z odcieni brudnoróżowych, cyklamenowych, lila-rose, wrzos.

Jeśli chcesz na popołudnie kostiumik, zrób szeroką spódniczkę i obcisłe z haftem na wyłogach bolerko. Ale clou zachowuję na koniec. Wyobraź sobie, że i na najelegantszy wieczór możesz się wybrać „na sportowo".

Firma Creed w Paryżu lansuje taki komplet: długa do pięt jedwabna spódnica, poszerzona plisowanymi godetami z jedwabiu w szkocką kratę czarno-czerwono-zieloną. Na to żakiet z czarnej alpagi zupełnie jak męski smoking, biała kamizelka, rękawy do łokci, do pasa ściśle przylega, od pasa do bioder lekki klosz. I masz sportowy ostatni krzyk!

Serdecznie Cię pozdrawiam

Twoja Lala.



Królowa na jeden rok

Działo się to na Lazurowym Wybrzeżu Francji, w pobliżu Mentony. Pewnego wieczoru roku 1928 strażnicy włoscy zatrzymali na granicy dwie młodziutkie panienki, prawie dzieci, pod zarzutem usiłowania przekroczenia granicy. Dziewczynki nie miały przy sobie paszportów ani też żadnych dokumentów. Przeprowadzono je do komisariatu policji, gdzie już znajdowała się tego dnia jakaś stara Czeszka, oskarżona o kradzież kilku kur.

— Nasz przełożony przyjdzie za dwie godziny. Sam będzie badać panienki — zdecydował strażnik. Dziewczynki usiadły cicho na drewnianej ławie. Starsza wyglądała na lat mniej więcej trzynaście; pod strzechą bujnych ciemnoblond włosów jarzyły się głębokim szafirem olbrzymie śliczne oczy. Nie okazywała żadnego lęku ani zakłopotania z powodu sytuacji, w jakiej się znalazła. Na uroczych usteczkach igrał wesoły uśmiech. Stara Czeszka nie spuszczała oczu z nieoczekiwanej towarzyszki. Zdawało by się, że dziecko ją urzekło.

— Daj mi rękę — powiedziała, zbliżywszy się do dziewczynki. — Przepowiem ci przyszłość.

Panienka podała starej kobiecie małą rączkę z uśmiechem. Zaintrygowani żołnierze zbliżyli się do ławy.

— Będziesz królową. Cały świat zwróci na ciebie oczy. A jednak pewnego dnia będziesz musiała uciec w góry tak, jak dziś...

Przybycie oficera straży przerwało ciekawą wróżbę. Ze zdumieniem spojrzał na elegancko ubrane dziewczynki.

— Proszę o podanie nazwisk — powiedział.

Starsza z panienek śmiało podeszła do stołu i odpowiedziała w nienagannej francuszczyźnie:

— Nazywam się Geraldina Apponyi, a to moja siostra Wirginia. Jesteśmy córkami hrabiego Juliusza Apponyi, który umarł w 1924 roku. Mieszkamy w Mentonie u naszych dziadków. Nasza mamusia powiedziała nam niedawno, że chce drugi raz wyjść za mąż. Wcale tego nie chcemy, więc postanowiłyśmy uciec do naszej ojczyzny, na Węgry.

Surowy oficer złagodniał. Wiedział, że ród Apponyi należy do najwyższej arystokracji węgierskiej, że posiada piękną historię i mnóstwo zaszczytnych koligacji w całej Europie i że ojciec dwóch młodziutkich uciekinierek, mimo że ożenił się niezbyt „comme il faut" z Amerykanką, panną Gladys Wirginią Stewart, był szambelanem cesarskim. Z tym wszystkim panienkom należało okazać najdalej idące względy. Zatelefonowano więc do Mentony i po godzinie bogate auto zajechało po panienki pod gmach straży granicznej. Policjanci rzucili się gorliwie do otwierania drzwi. Za nimi wysunęła się stara Czeszka.

— Strzeż się! Strzeż się tych mundurów! — zawołała w ślad za odjeżdżającą panienką. — Włoskie mundury staną się twoim nieszczęściem.

I zwracając się do zdumionych żołnierzy, powiedziała:

— Biedna mała królowa...

Nikt się nie roześmiał. Włosi są narodem wyjątkowo przesądnym. I zamiast zgromić kobietę, która odważyła się głośno ostrzegać kogoś przed włoskim mundurem, do Czeszki wysunęły się wielkie, brunatne dłonie policjantów z prośbą o wróżbę.

Ciekawe, czy Geraldina Apponyi, żona Achmeda Zogu, zdetronizowana królowa Albanii, w tragicznych dla siebie i swej przybranej ojczyzny dniach pamiętała o tej dziwnej wróżbie nieznanej starej Czeszki?

Po tym awanturniczym epizodzie z dzieciństwa Geraldina uczyła się dalej w gimnazjum w Nicei. Nauczycielki jej zachwycały się na równi z koleżankami inteligencją, humorem i urodą węgierskiej hrabianki. Matka Geraldiny, poślubiwszy pułkownika Girault, postanowiła dogodzić pragnieniom córki. Po maturze wysłała ją na Węgry, do ciotki, hrabiny Adeli Apponyi. Bogactwo arystokratycznych rezydencji, urok Budapesztu i niezmierzonej puszty węgierskiej zachwyciły osiemnastoletnią panienkę. Całą duszą rzuciła się w wymarzone życie. Bale, rozrywki, sporty nie zdołały jednak wypełnić czasu Geraldiny. Potrafiła zabrać się do studiów nad historią sztuki i znalazła kilka godzin dziennie na pracę w budapeszteńskim muzeum. Gorliwa i inteligentna studentka, zamiłowana sportsmenka, wieczorami zamieniała się w elegancką i prześliczną damę, która cieszyła się niezrównanym powodzeniem w kołach towarzyskich Węgier. Ale najbogatsi, utytułowani i wykwintni adoratorzy dostawali kosze jedni po drugich. Na kogo czekała Geraldina? Nie znalazła na to odpowiedzi ani w Budapeszcie, ani w Anglii, Francji i Italii, gdzie co roku widywano ją na najmodniejszych plażach i w miejscowościach kuracyjnych. Geraldina ciągle nie myśli o małżeństwie...

Pewnego dnia w stolicy Węgier, na eleganckim balu kostiumowym, Geraldina — w uroczym kostiumie stylowym z 1930 roku — zostaje przedstawiona księżniczkom Sadye i Ruhiye, siostrom króla albańskiego, Achmeda Zogu. Śliczna hrabianka, która w rozmowie wykazała dużą znajomość historii i sztuki Albanii, niezmiernie się spodobała Ich Wysokościom. Na prośbę księżniczek ofiarowała im kilka swych fotografii, które — rzecz naturalna — na zamku królewskim w Tiranie widział król Zogu. Bardzo kochliwemu, choć z natury samotniczemu, królowi spodobał się bardzo portret Geraldiny. Ale czyż mógł przypuszczać, że kiedyś pozna piękną hrabiankę?

Tymczasem któregoś ranka wpadł do zajętej w muzeum Geraldiny jej kuzyn, podróżnik i przedsiębiorca filmowy, hrabia Apponyi.

— Geraldino, za dwie godziny lecę samolotem do Albanii. Mogę wziąć ciebie i walizkę, ważącą najwyżej cztery kilo. Jeżeli się zdecydujesz, bądź w południe na lotnisku.

Po dwóch godzinach Geraldina, w skromniutkim szafirowym kostiumie i małym bereciku, siedziała w kabinie samolotu. W walizeczce miała zmianę bielizny, parę pończoch, szczoteczkę do zębów i jedną sukienkę.

Wylądowali w Tiranie, a w pół godziny po przyjeździe szli już główną ulicą stolicy Albanii. Nagle wszyscy przechodnie się zatrzymali. Rozległ się klakson auta. Król jedzie!

Zaciekawiona Geraldina podeszła najbliżej jezdni. Na widok przystojnego króla Zogu, sama, nie wiedząc kiedy, złożyła dworski ukłon. I król poznał śliczną panienkę z portretu!

W hotelu hrabianka Apponyi zastała kosz róż i zaproszenie na wieczór do królewskiego pałacu. I dalej zaczęła się bajka... Wybuchła miłość od pierwszego wejrzenia. 27 kwietnia 1938 roku odbyły się w Tiranie królewskie zaślubiny. Posypały się dary ze wszystkich stron Europy. Hitler ofiarował młodej parze wspaniałe auto, Mussolini jacht, regent Węgier Horthy wspaniałe konie, prezydent Lebrun bezcenną sewrską porcelanę.

Królowa Geraldina w marmurowym pałacu, w przebogatych klejnotach, w złotoniebieskiej sukni święciła swój ślub i przyjmowała hołdy poddanych. Nie przejmowała się słowami matki, która powiedziała do niej:

— Tron albański jest równie niepewny, jak wygrana na giełdzie.

Była kochana i szczęśliwa. Po kilku miesiącach poczuła się matką.

A tymczasem nad Albanią zaczęły się gromadzić czarne chmury. Mały ten kraik, finansowo zależny od Włoch, stanął na drodze planów Mussoliniego. Zaczęła się gorączkowa gra dyplomatyczna, katastrofa zbliżała się szybkimi krokami. Nie wiedziała o tym tylko królowa Geraldina, którą król Zogu chronił od zgubnych w jej stanie wzruszeń.

Wreszcie w Wielki Czwartek, po dwóch dniach śmiertelnych cierpień dwudziestotrzyletniej królowej i po bardzo ciężkiej operacji, narodziło się dziecko. Sto jeden wystrzałów armatnich obwieściło Tiranie, że Albania ma następcę tronu, nazwanego imieniem narodowego bohatera albańskiego Skanderberga.

Zaczyna się ostatni akt przepowiedni starej Czeszki. Na radosną Tiranę padają dnia następnego słowa z głośników radiowych: ultimatum Mussoliniego... Flota włoska zajęła główny port Durazzo...

Król Zogu wchodzi do błękitnej sypialni królowej. Klęka u jej łóżka:

— Geraldino, musisz wyjechać. Włosi jutro będą tutaj.

Śmiertelnie chorą królowę z niemowlęciem umieszczają w karetce szpitalnej. Całą noc trwa podróż przez okropne drogi górskie, wśród odgłosów strzałów i łuny pożarów, ku granicom Grecji. Rano, w Larissie, deklaruje się ciężka gorączka połogowa. Geraldina zalewa się łzami i sama i po przyjeździe zmartwiałego męża, wygnanego z ojczyzny. Ale silny organizm powoli zwycięża. Geraldina powoli wraca do zdrowia.

Gdzie pójdzie teraz zdetronizowana para królewska z maleńkim synkiem? Geraldina odrzuca engagement filmowe z honorarium miliona dolarów. Ze łzami tuli się w ramionach ukochanego męża, pieści synka, który przez jeden dzień tylko był następcą tronu. Gdzie się schronić? Egipt?... Turcja?... Francja?... Anglia?... Ameryka?... Co teraz życie przyniesie?... Nie zdążyła, niestety, przepowiedzieć tego przed laty stara Czeszka w budyneczku straży granicznej na Lazurowym Wybrzeżu...

Jane

Higiena pracy umysłowej

Zbliża się pora intensywnej pracy umysłowej, okres egzaminów wstępnych do szkół, matury i egzaminów na wyższych uczelniach. Słuszną więc będzie rzeczą zwrócić baczniejszą uwagę na higienę pracy umysłowej, zwłaszcza że okres obecny jest tak trudny, zarówno ze względu na okoliczności i warunki życia jak i na porę roku (wiosna!).

Jest faktem powszechnie znanym, że przeważna część młodzieży pracuje źle, to znaczy pożądane efekty osiąga kosztem zbyt wielkich wysiłków, a nawet strat, ponoszonych przez organizm i psychikę. W wyniku tego znaczną część młodzieży, po złożeniu egzaminów, trzeba traktować jak rekonwalescentów, z powodu wyczerpania fizycznego i psychicznego.

Młodzież w obawie przed kompromitacją na egzaminie, powodowana ambicją, a często koniecznością życiową, mobilizuje cały zapas swej woli i czyni heroiczne wysiłki, w celu jak najlepszego opanowania materiału naukowego, często bardzo obszernego.

Tkwi tutaj błąd, bo „dobra wola" a nawet najlepsza, ale nieumiejętnie kierowana daje mniejsze rezultaty, niż mniejszy nawet wysiłek woli, ale należycie i umiejętnie pokierowany.

Mało kto pamięta o tym, że każdy z nas posiada „swoją" porę najlepszą do pracy i swoje optimum temperatury, snu, itd. Idzie tylko o to, ażeby swoje optimum poznać, a następnie dbać, o uzyskanie go zawsze, ilekroć przystępujemy do pracy.

Ze względu na wydajność pracy jest rzeczą ważną umiejętne dawkowanie godzin pracy i wypoczynku. Pamiętać tutaj trzeba o tzw. prawie stępienia i wprawy. Kiedy rozpoczynamy pracę umysłową wydajność jej jest z początku niewielka, lecz w miarę jak nabywamy wprawy wydajność ta wznosi się aż do pewnego maksimum, po czym zaczyna opadać, skutkiem działania zmęczenia. Dlatego właśnie zarówno zbyt częste przerwy w pracy, jak i zbyt rzadkie chwile wypoczynku są jednakowo błędne. Krótki wypoczynek w momencie obniżania się wydajności pracy zdziała więcej, niż wysiłki, zmierzające w kierunku pokonania zmęczenia.

Obok tak elementarnych wskazań, jak pora pracy, należyty sen, lekkie odżywia-

Dwa szlaki jednobarwne do serwet, sukien, ręczników i t. p.

nie, odpowiednia temperatura, należyte oświetlenie (światło rozproszone, źródło światła po lewej stronie!), wygodna pozycja, zgromadzenie wszelkich potrzebnych pomocy pod ręką itd. — pamiętać trzeba o zmienności naszej zdolności do pracy na przestrzeni tygodnia. Poniedziałek jest dniem, kiedy ta zdolność jest mała (po absorbującej niedzieli), wzrasta ona do połowy tygodnia, by opaść znów do soboty. Ażeby możliwie zmniejszyć te wahania, należy bezwzględnie dążyć do tego, by w okresie intensywnej pracy umysłowej niedziela była dniem całkowitego wypoczynku, wolnym zarówno od pracy, jak i od zbyt absorbujących rozrywek.

Ważnym czynnikiem w pracy umysłowej jest nastrój. Jakkolwiek zależy on od wielu okoliczności, możemy jednak wpływać nań do pewnego stopnia. Wiadomo, iż na zmianę nastroju może wpłynąć zarówno lekka rozrywka, miła rozmowa, jak i przechadzka, czy nawet ciepła kąpiel i gimnastyka.

Wiele kłopotów mamy zwykle z uwagą i pamięcią. Praca, która budzi zainteresowanie, lepiej i łatwiej skupia naszą uwagę. U osobników nerwowych występuje często trudność skupienia uwagi na jednym przedmiocie przez pewien czas, spowodowana przez szybkie uleganie zmęczeniu i skłonność do mimowolnych skojarzeń. Łatwiej jest wtedy pracować, przerzucając się kolejno do innych przedmiotów, czy zagadnień i wracając do porzuconych powtórnie.

U osobników nerwowych, zwłaszcza u dzieci, trudność dłuższego skupienia uwagi występuje bardzo często w związku z nadpobudliwością psycho-ruchową, objawiającą się niepokojem w zachowaniu. Dzieci takie nie uważają na lekcjach, a w domu nie mogą usiedzieć spokojnie przy pracy. Rodzice popełniają błąd, zmuszając takie dzieci do „przysiadania fałdów", gdyż to potęguje tylko trudności dziecka w skupieniu uwagi. Często wówczas godzina ruchu na świeżym powietrzu usuwa te trudności całkowicie.

To samo, choć w mniejszym może stopniu, można spotkać u niektórych osób dorosłych. I wówczas również — godzina „skradziona" pracy umysłowej, a wypełniona sportem, lub przechadzką, sowicie się opłaci.

Przy intensywnej pracy umysłowej, w której idzie o uzyskanie najlepszych efektów pamięciowych, trzeba korzystać z tego rodzaju pamięci, jaki posiadamy, w sposób najwłaściwszy. Tak więc ktoś, obdarzony pamięcią wzrokową, najlepiej ją wykorzysta, jeśli ułatwi sobie opanowanie materiału przy pomocy układów graficznych jak tabele, wykazy, zestawienia, wykresy, mapy. Ktoś, kto posiada pamięć słuchową najwłaściwiej się nią posłuży, jeśli materiał będzie mu podany fonetycznie (głośne czytanie samemu i słuchanie czytania, czy wykładu innych). Na ogół najlepiej się uczyć, czytając półgłosem. Korzystnie jest również rozbijać wyuczanie się materiału na etapy: zapoznanie się dokładne z całością, haftowanie poszczególnych części powtarzaniem, wreszcie sprawdzanie efektu.

W toku wyuczania się należy stosować przerwy, w czasie których, jak stwierdzono, najlepiej przyswaja się materiał, przy czym jednak przerwy te muszą być „puste", to jest poświęcone wyłącznie wypoczynkowi.

W ogóle trzeba pamiętać, że stosowanie racjonalnych metod w pracy umysłowej, choćby z początku wydawało się trudne i nieskuteczne, jest jednak wyraźniej korzystne w swym ostatecznym efekcie, niż gorączkowa praca, dokonywana „siłą woli".

mgr. Zofia Janikowska.

Kobieta i kapelusz

Wszyscy dobrze wiemy, że jeżeli chodzi o kapelusz, to określenie „brzydki" lub „ładny" właściwie nie istnieje, zostało bowiem całkowicie zastąpione określeniem „modny" lub „niemodny". Dla większości pań co modne — to święte, i żadna siła nie zdoła ich przekonać, że tkwiąca im na głowie wysoka rurka, z której czubka wykwita pęk kwiatów w kolorach tęczy, z tyłu podtrzymana cyklamenową kokardą, a z boku wystrzelająca pękiem błękitnej woalki, nie tylko nie jest twarzowa, ale jest po prostu śmieszna. Jeżeli pani jest ładna, to najkoszmarniejszy wytwór zwyrodniałej fantazji modystki nie zdoła jej zeszpecić, jeżeli jednak jest brzydka — to już znacznie gorzej. Niestety, na ogół kobiety mają bardzo mało krytycyzmu i pozwalają sobie narzucić wszystko, co tylko wykombinują często bardzo złośliwi dyktatorzy i dyktatorki mody.

Znalazła się wszelako jedna niewiasta, która zdobyła się na odwagę i wielkim głosem zaprotestowała przeciw obecnym kapeluszom. Jest to znana amerykańska dziennikarka Dorothy Thompson, bo nie wiem jaki jest jej stan cywilny, poszła do sklepu kupić sobie nowy kapelusz, ale, przymierzywszy 30, zrezygnowała z tego zamiaru.

— Ponieważ nie wychowałam się w Andaluzji — odświadcza — i nigdy nie uczyłam się chodzić z koszykiem na głowie, zrozumiałam, że trudno mi będzie balansować i utrzymać w równowadze ptasie gniazdo, ozdobione jakimś pasztetem, na którym służy lub stoi martwy skowronek.

W tym roku kapelusze można podzielić na trzy kategorie: garnki i półmiski, naleśniki w najrozmaitszych kulinarnych odmianach oraz gniazda z ptakami lub bez, względnie z kwiatami. Charakterystyczne dla wszystkich jest to, że nie mogą być włożone, lecz muszą być przyczepione nad okiem za pomocą wstążek, szpilek czy gumek".

Trudno odmówić słuszności wywodom odważnej dziennikarki. Posłuchajmy jak opisuje dalej te trzy rodzaje kapeluszy:

— Jeżeli pani chce mieć na głowie rodzaj garnka, może go posiadać w każdej formie, począwszy od zwyczajnej miski a kończąc na dzbanuszku od śmietanki. Może on być zarówno pusty, jak i przybrany piórami lub kwiatami. W kategorii naleśników ma się jeszcze większy wybór od placka zupełnie płaskiego, do zwiniętego pasztecika, przy czym na czubku może się unosić lilia wodna, lub bardzo długie pióro, sterczące wprost do góry. Jest ono przeznaczone specjalnie do wydłubywania oczu sąsiadom z autobusu. Gniazdo, chytrze zawieszone na gałązkach rzęs, może być zrobione z wstążek, aksamitu, jedwabiu, ale ogon srebrnego lisa jest również popularny. Jego zawartość powinno stanowić wszystko, znalezione w starym kufrze bab-

ci, albo cokolwiek stojącego bezużytecznie w kącie. Można także umieścić na nim wieżę z Pizy lub rurkę waniliowych lodów".— Elegantki wszystkich krajów, powiedzcie z ręką na sercu, czy Dorothy Thompson nie ma racji? Czy opisy przez nią roztoczone nie odpowiadają żywcem modelom jakby wyciętym z najnowszych żurnali? Nie, nie macie odwagi zaprzeczyć. Musicie się zgodzić, że ta kobieta ma jednak rację, mimo że tak jak wy jest nieodrodną córą Ewy, trochę tylko od was rozsądniejszą. Nie zatykajcie więc uszu i choć głos jej będzie na pewno głosem wołającego na puszczy, posłuchajcie jej jeszcze przez chwilę. Oto wniosek, który nasuwa się zagorzałej przeciwniczce obecnej mody w trakcie smutnych w gruncie rzeczy, mimo że nie pozbawionych humoru rozważań: — „Teraz rozumiem, że kapelusz, to powinno być coś odbiegającego daleko wielkością i kształtem od rozmiarów i formy głowy, którą nakrywa i że miejsce na garnki nie jest w kuchni, a na naleśniki w stołowym, ale właśnie na mojej głowie".

Pod koniec swego przemówienia dzielna Dorothy przypomina kobietom wszystkie ich zdobycze, wywalczone nierzadko z wielkim trudem, a dążące do ułatwienia życia: „Obcięłyśmy włosy, żeby można je było łatwo myć i czesać, skróciłyśmy suknie, żeby mieć swobodę ruchów i lekkość. Jesteśmy doskonałymi tenisistkami, pływaczkami, lotniczkami. Nie mówi się już o kobiecie 30-toletniej, tak jakby była na progu starości. Ale powiadam wam, że jeżeli teraz nie zaprotestujemy, to znowu stanie się modnym spazmować i mdleć, będziemy znów pokładały się na kanapkach, cierpiące na migrenę i wąchające sole trzeźwiące, a skończywszy 30 lat, będziemy wkładać czepki, zawiązywane pod brodę na kokardę. Kobiety wszystkich krajów, łączcie się! Nie macie nic do stracenia, oprócz waszego wyglądu!"



Kapelusz z brązowej słomki, przybrany kokardą z brązowej wstążki i pękiem różowych kwiatów.



Kapelusz uwity z woalek niebieskich i koloru cyklamen.
Studio Dorvyne.

Czy ten apel poskutkuje, należy poważnie wątpić. Z drugiej jednak strony mało wydaje się prawdopodobnym, aby współczesne kobiety miały zachowywać się kiedykolwiek tak jak ich babki za dawnych czasów, a więc krzyczeć na widok myszy, szeleścić falbanami, zbierającymi starannie uliczny kurz, zrezygnować z wszystkich sportów, a zwłaszcza zrezygnować z przedłużenia młodości. Nie, nie wierzę aby kobieta w tak zwanym ongiś wieku balzakowskim, pozwoliła kiedykolwiek uznać się za starą. Gdyby naprawdę zmiana mody na kapelusze mogła mieć na te sprawy jakikolwiek wpływ, to na pewno na tę zmianę się zdecyduje.

Oscar

W zwierciadle mody

JESZCZE REWIE!

Rewia mody to nie tylko ciekawe oglądanie tego, co już jest ustalone w modzie i co jest przyswojone przez nasze domy mody i dostosowane do naszych warunków.

To nie tylko rozbudzanie marzeń na temat posiadania pięknych łaszków. To nie tylko wzdychanie:

To jeszcze umiejętność podpatrzenia jakiegoś bardzo ładnego szczegółu. To zdolność przystosowania posiadanych sztuk garderoby do prądów mody.

Zapewne, że nie wszystko i nie zawsze da się tak odświeżyć na „ostatni krzyk" mody. Ale nawet każdy modny drobiazg ma bardzo duże znaczenie.

Oglądałyśmy właśnie na rewii w Bristolu kapelusze. Filcowe, oczywiście, do kostiumów, płaszczy i „małych" kostiumów wełnianych.

Nawet mniej modny fason ozdobiony wysoką główką ze wstążki w dwóch odcieniach osiąga specjalny szyk. A znów zwoje lekkich kolorowych woalek doskonale maskują cokolwiek przyniszczony kapelusz słomkowy, czy też filcowy.

Jasna słoma — taki „słoneczny" kapelusz znów wraca na widownię do sukien letnich, jedwabnych, popołudniowych. Ozdabiają takie kapelusze pęki kwiatów i woalki. A nawet często cały mały kapelusz tonie w zwojach woalki, która okrywa całkowicie kwiaty, włosy i całą twarzyczkę pani.

Jasne, małe kapelusze z grubej słomy, tak grube, jak słomianka (!) mają maleńkie rondka i główki zwykłe, męskie i podobne są do kapelusza Chevalier'a w miniaturze!

Na uwagę zasługiwał kapelusz znanej artystki Lody Halamy, która nosiła rodzaj czarnego bolera podwiniętego z tyłu. Cała główka była pokryta ogromnym pękiem polnych kwiatów: maków, bławatów i kłosów.

Inna artystka p. Maria Balcerkiewiczówna nosiła maleńką granatową furażerkę z filcu, bardzo wysoką z przodu i obszytą zieloną wstążką. Na ramionach miała ostatni „krzyk mody" — pelerynę futrzaną z firmy Chowańczak.

W ogóle luksusowa moda bardzo dużo miejsca przeznacza na letnie futra, o zupełnie specjalnym przeznaczeniu.

Nie będziemy się nimi, oczywiście, zajmowały, natomiast bardzo ważne jest, że sezon letni uwzględnia tzw. „mały kostium", czyli po prostu dawną ulubienicę „garsonkę". Mały kostium ma żakieciki bardziej do żakietów podobne aniżeli w garsonce, ale bez wyłogów i bez podszewki. Nie nosi się pod nie bluzek natomiast każdy ściska się paskiem. Spódniczki do nich są kloszowe, albo kloszowe układane w kontrafałdy lub jednostronnie plisowane.

Lekkie jedwabie plisuje się również. Są to typowo letnie suknie jedwabne. Bluzeczki mają trochę przymarszczane, z pasami plisowania a spódniczki całe plisowane. Materiał deseniowy, w paski lub krateczkę bardzo efektownie wygląda po splisowaniu.

Jest to też dobry sposób na zużycie starej sukni, którą można porozcinać na kliny, rozszyć zupełnie gładkim materiałem w podłuż i wszystko razem splisować. Wyjdzie z tej kombinacji bardzo efektowna suknia w promienie.

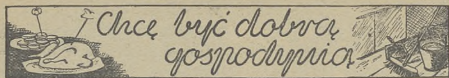
Można jedwab dobierać do tła lub do wzoru. Np. materiał granatowo-biały rozszyć klinami białymi lub granatowymi.

Do zużycia starej sukni z tafty czarnej może posłużyć następujący model: staniczek obcisły z baskinką, zapięty na rząd guziczków i obszyty przez przód i dokoła białą koroneczką. Do tego spódniczka z tafty czarnej w białą krateczkę suta, kloszowa, obszyta w dole koroneczką. Model bardzo spokojny, elegancki a jednocześnie staroświecki. A to właśnie jest ulubioną linią mody. Linią, która się coraz bardziej pogłębia, tak dalece, że nawet w Paryżu ukazują się modele spódnic drapowane z tyłu. Nie chce się wierzyć, aby to mogła być zapowiedź tak ośmieszonej, potwornej tiurnury!

Na „bristolowej" rewii przeważały kombinacje granatowo-białe i czarno-białe. Zwłaszcza połączenie białego z granatem i na odwrót cieszy się wielkim uznaniem i zawsze jest bardzo wytworne. Poza tym różowy jest faworytem sezonu i jego kombinacje z czarnym i granatem.

Wielkie wzorzyste desenie na suknie wieczorowe na szyfonie i jedwabiu cieszą się zasłużonym uznaniem. Ale duże wzory naprawdę efektownie wyglądają tylko na długich, powłóczystych sukniach.

Marieta



Złe kupno jest zawsze stratą

Pieniądz, w każdej zresztą walucie, jest obdarzony specyficzną własnością. Póki jest zamknięty w okrągłej wielkości jednostki monetarnej — przedstawia wartość. Wyposaża człowieka w realne możliwości nabywcze i... w odporność niełatwego wydatkowania. Taką jednostką monetarną może być pojedyńcza złotówka, a już człowiekowi żal jej zmieniać. Bo wie, że po zmienieniu grosze, czy nawet dziesiątki groszy rozprysną się w błyskawiczny sposób, w kierunkach prawie nie do uchwycenia.

Analogiczne zjawisko, jak przy zmianie złotówki, ma także miejsce przy zmianie każdego wartościowszego banknotu, jak 20, 50, czy nawet 100-złotowego.

— Doprawdy, nie wiem, kiedy i na co „rozeszło mi się" tyle pieniędzy?

Czy znajdzie się choć jeden człowiek, któryby przez całe życie nie postawił sobie ani razu tego pytania?

Z całą pewnością — nie.

Natomiast legion jest takich, którzy powyższe pytanie zadają sobie nieustannie i, co gorsze, zawsze z jednakowo rozbrajającym zdumieniem.

Gdzież byli podówczas, gdy „im się pieniądze rozchodziły?"

Są ludzie, którzy nigdy nie wiedzą ile mają pieniędzy przy sobie. Są inni, którzy tylko nie orientują się w tempie ich wydawania. Są jeszcze inni, którzy dla spokoju własnego sumienia mają przemyślane i nawet spisane zakupy i wydatki, jakie mają poczynić, ale... tego zbożnego drogowskazu nie przytrzymują się wcale w chwili przystąpienia do realizacji samych sprawunków i wydatków. I ci ludzie stają się najczęściej igraszką w rękach przypadku.

Wydatki i zakupy można rozklasyfikować według następujących grup:

1) **zakupy codzienne** żywnościowe i gospodarskie, gdy ktoś prowadzi małe gospodarstwo i nie może lub nie chce robić najdrobniejszych nawet zapasów;

2) **zakupy sezonowe,** osobiste, mieszkaniowe lub spiżarniane, których charakter i jakość jest ściśle dostosowana do pory roku; np. grzyby w końcu lata, przetwory owocowe w okresie dojrzewania owoców, ciepła odzież w jesieni itp.;

3) **zakupy okresowe,** mające na celu utrzymanie racjonalnej amortyzacji, czyli zużycia rzeczy z danej dziedziny gospodarstwa, np. uzupełnianie pościeli, bielizny stołowej, osobistej, pościelowej; inwestowanie sprzętu kuchennego; dokompletowywanie sprzętów mieszkaniowych itp.; wreszcie

4) **zakupy indywidualne,** które mają zaspakajać nasze przyzwyczajenia, jak np. papierosy, kosmetyki, książki, gazety itp., lub też potrzeby, związane ze stanem naszego zdrowia, jak: lekarstwa, specyfiki, bandaże elastyczne, pasy ortopedyczne itp.

Z tymi wszystkimi pozycjami wydatków, czy zakupów, każda z pań domu może dać sobie radę, przy pewnej dozie przezorności i roztropnej oszczędności. Bo zakupy codzienne może, choć w pewnym stopniu załatwiać globalnie, co zawsze daje oszczędność; zakupy sezonowe może gromadzić częściowo, a więc przy tak zwanym „dłuższym oddechu"; zakupy okresowe przy braku gotówki lub pożądanego towaru można zawsze przesunąć w czasie, bo nigdy przecież tych spraw nie załatwia się na ostatnią chwilę; no a sprawunki indywidualne, to, jeśli chodzi o kobiety, potrafią one w razie potrzeby z wielu, wielu rzeczy zrezygnować.

Ale w wydatkach istnieją jeszcze dwie bardzo niebezpieczne pozycje, o które, jak o rafy podwodne, rozbijają się nieraz najfundamentalniej zbudowane budżety rodzinne. Pozycjami tymi są: 1) **drobne** wydatki i 2) wydatki **nieprzewidziane.**

Rubryka drobnych wydatków jest zdumiewająco elastyczna. Pod nią można podciągnąć i wydatki na lokomocję, i napiwek i drobny datek na jakiś cel, i nieprzewidziane pójście do kawiarni, a nawet kupno zapomnianej chustki do nosa, czy zastępczej pary rękawiczek, w zamian za nieopatrznie zgubione. A więc w drobnych wydatkach mogą się zmieścić wydatki osobiste, toaletowe, rozrywkowe i inne.

Nieco odmienniej rzecz się ma z wydatkami nieprzewidzianymi.

Nieprzewidzianym drobnym wydatkiem może być kupienie komuś kwiatka, zapłacenie za kogoś biletu tramwajowego, wysłanie korespondencji, pokrycie porta otrzymanej przesyłki, wreszcie konieczność odkupienia jakiegokolwiek cudzego przedmiotu zniszczonego lub uszkodzonego przez przypadek itp.

Wydatki te, zgodzimy się łatwo — będą naprawdę **nieprzewidziane.** A ponoszenia ich sporadycznie równowaga budżetowa nawet nie odczułaby tak dotkliwie. Ale stały łańcuszek „drobnych — codziennych — nieprzewidzianych", które poza tym z zasady usiłuje się bagatelizować, urasta w rezultacie do sum niewiarogodnie pokaźnych.

Omawiając wszystkie złe i niebezpieczne strony, zarówno kupna, jak i wydatkowania, trudno pominąć stary jak świat, a jednak zawsze nowy i zawsze dający dobre wyniki... sprzedawcom, trick kupiecki. **Tym trickiem jest umiejętna gra sprzedawcy na psychologię kupującego.**

Kobiety najczęściej ulegają sugestii sprzedawców i obciążają swe budżetowe sumienie wydatkami nieprzewidzianymi, których dokonanie nie daje się niczym konkretnym uzasadnić. A w żadnym wypadku nie staje się interesem strony nabywającej, a tylko jest stwierdzeniem znakomitego fachowego wyrobienia personelu ekspedycyjnego danego magazynu.

Osoby, uważające się za bardzo oszczędne, praktyczne i przezorne udają się początkowo „dla orientacji" do sklepów, gdzie można nabyć „coś okazyjnie!", gdzie ogłoszone są „wyprzedaże poremanentowe" lub „tygodnie specjalne".

Na takich wyprzedażach czyha na konsumenta nieuniknione niebezpieczeństwo nabycia artykułów **wybrakowanych,** czyli uszkodzonych przy fabrykacji, czego często w sklepie nie można dostrzec. Poza tym towar wyprzedażowy nigdy nie jest świeży, jest zawsze pozostałością dwóch, trzech sezonów wstecz, jest przez to raczej zleżały, niemodny, nieestetyczny i dużo mniej trwały w użytkowaniu. Poza tym na wyprzedażach okazyjnych kupcy chętnie pomiędzy towarami **markowanymi** czyli wiadomej fabrykacji, przemycają chętnie towar **anonimowego pochodzenia,** a więc nieznanego lub chętnie ukrywającego się producenta. Taki towar dużo taniej kosztuje sprzedawcę, a zato dużo drożej nabywcę, bo jest zawsze znacznie gorszy w gatunku od towaru o znanej i oficjalnej marce pochodzenia, za którą w imię źle pojętej oszczędności nieopatrzny konsument niekiedy **nie chce płacić.**

Tak samo niebezpiecznymi trickami sprzedawców są **resztki** oraz **premie** dla nabywców. Kto nabywa 10 pączków, jeden otrzymuje darmo! Kto kupuje w „tygodniu pończoch" trzy pary jedwabne, otrzymuje gratis jedną parę wełna z jedwabiem! To są reklamowe sztuczki, obliczone przez kupców na zwiększenie obrotu, oraz wyzbycie się zalegającego magazyny towaru.

A nabywca? Czy robi interes, lokalizując sumę pieniędzy potrzebną na trzy pary pończoch, aby osiągnąć czwartą gratis, która poza wszystkim będzie czekała jesieni, aby ją można było nosić?

Kiedy może nabycie jednej pary pończoch jest przewidziane w naszych wydatkach, bo inaczej na pozostałe projektowane i, co ważniejsze, **konieczne** wydatki nie starczy nam pieniędzy?

Lecz zdarza się jeszcze gorzej. Bo wychodzimy np. z zamiarem nabycia sześciu ręczników i pary rannych pantofli, a wracamy z kuponem na letnią suknię i... parasolką plażową! Bo nabyłyśmy te dwa sprawunki „za grosze", po „śmiesznej cenie", więc było by „po prostu grzechem" pominąć taką okazję, która się nieprędko powtórzy!

Tylko, że w domu okazuje się, iż materiał na suknię będzie wymagał dokompletowania do niej wszystkich drobiazgów, począwszy od kapelusza — do pantofli.

A parasolka plażowa? Poczeka swej kolei kilka sezonów, bo w tym roku nie wyjedziemy nad morze.

Powyżej przytoczone przykłady przekonują chyba najwymowniej o niecelowości nabywania towarów wyprzedażowych, które albo od **nowa** są już stare, bo uszkodzone, wybrakowane, albo w naszych warunkach życiowych **nie mają zastosowania,** a nigdy nie stanowią **pełnego ekwiwalentu** w naturze pieniędzy na nie wyłożonych.

Śliską też rzeczą są sprawunki **ratalne** i na tak zwane bony obrotowe. Operując bonami, nie czuje się ważkości wydawanych pieniędzy. I robi się chętnie i lekko zakup przewyższający ogólną sumą wydatki i nasze zdolności nabywcze. A przecież przyjdzie „pierwszy" i strącenia miesięczne dadzą wyraźnie znać o sobie.

Dlatego też przystępując do zakupów, przyjmijmy sobie za zasadę kierowanie się następującą receptą:

1) mieć określoną **sumę** na wydanie, której nam przekroczyć nie wolno pod żadnym pozorem;

2) wiedzieć **co** zamierzamy kupować i planu nie zmienić;

3) starać się kupić towar **najlepszy** w **gatunku** po najtańszej osiągalnej **cenie** rynkowej, w **ilości** istotnie nam potrzebnej, tak aby towaru nie zbrakło i aby nie zostało, bo i ta okoliczność decyduje o dokładności i właściwości dokonanego zakupu.

Pamiętajmy, że czynienie sprawunków to nie tylko przyjemność, ale i odpowiedzialny trud. I że złe kupno czy to z punktu ekonomicznego, czy kalkulacyjnego przynosi nam zawsze budżetowy uszczerbek i jest wyraźną pozycją po stronie strat w ogólnym bilansie naszego stanu **posiadania.**

Maria Ankiewiczowa

Tkanina i kobierzec

U nas w zakresie dekoracyjnych tkanin, dywanów i kilimów panuje pewne pomieszanie pojęć, jak i nomenklatury. Dywanem na przykład nazywa się ogólnie wszystko to, co nie jest kilimem, ma pewną grubość i nadaje się do zostosowania na podłogę. Określenie „kobiernictwo" wyszło już w ogóle z użycia, przez „tkaninę" zaś oznacza się każdy materiał ubraniowy i obiciowy. Tymczasem zasadniczo właściwy podział przedstawia się tutaj nieco inaczej. Termin „dywan" nie istnieje w nim właściwie. Przez „kobiernictwo" rozumie się zarówno kilimy, jak „dywany" strzyżone, z tym że pierwsze zalicza się do „kobierców dzianych", drugie, do „kobierców wiązanych". Miano „tkaniny" nadaje się materiałom, w których nitki wątku i osnowy przeplatają się ze sobą pod kątem prostym. Niegdyś podział w tym zakresie opierał się na praktycznym zastosowaniu wyżej wymienionych rodzajów wyrobów. Kobierzec płaski używany był tylko na ścianę, strzyżony tylko na podłogę, tkanina zaś służyła jako pokrycie lub obicie.

Podział powyższy znajduje wyraz w nomenklaturze angielskiej, która dla tych trzech typów stworzyła trzy odrębne nazwy (the hanging, the carpet, the rug).

W dzisiejszym zastosowaniu dekoracyjnym to pomieszanie pojęć znajduje wielokrotnie wyraźne odbicie. Spotykamy strzyżone dywany, zawieszone na ścianach, kilimy leżące na podłodze, lub nawet służące jako przykrycie stołu, tkaniny zaś lniane, lub wełniane, użyte do wszelkich zastosowań. Nie można tego potępiać, zasadniczo jednak lepiej jest zawsze w miarę możności starać się stosować do wyżej sprecyzowanego podziału, przynajmniej o tyle, by na przykład nie kłaść cienkich kilimów, czy tkanin na podłogę.

Jeżeli chodzi o rolę jaką kobierce i tkaniny odgrywają w estetyce wnętrza, znamy ich znaczenie z praktyki. Miniony już, na szczęście, okres pustych wnętrz, w których redukowało się wszystko, co nie było niezbędne i, ...kanciaste, był może konieczny ze względu na straszliwe zagracenie naszych mieszkań, które dobrze było jednym zamachem od ich nieestetycznego balastu uwolnić. Obecnie z przyjemnością widzimy rozwój współczesnej tkaniny i nowoczesnego kobiernictwa, dający nam na nowo możność uprzytulnienia naszych wnętrz domowych.

Ręczne tkaniny, wyrabiane dziś w Polsce, można podzielić na dwa rodzaje — tkaniny pochodzenia ludowego, lub oparte na motywach i technice wiejskiego tkactwa, oraz tak zwane „tkaniny artystyczne", projektowane przez artystów. Ciekawy temat rozwoju i historii tkaniny poruszę może jeszcze przy okazji, dziś chciałam tylko nadmienić, że artystyczne tkactwo polskie posiada przeszłość ogromnie chlubną, a pomimo że okres jego rozwoju trwał krótko, stworzyło indywidualne zdobnictwo, o wybitnym poziomie. To, co dzisiaj w tym zakresie się stwarza, nie jest, jak wielu sądzi, świeżo wprowadzoną nowością. Umiejętnie dostosowana tkanina — czy jako zasłona, czy narzuta, poduszka lub obicie, posiada walory dla całości wnętrza niezastąpione. Tkaniny ludowe przy tym nadają się do urządzeń prostszych, bardziej prymitywnych, natomiast artystyczne, które w obecnej chwili niemal całkowicie monopolizuje u nas „Ład", są stosowane w najbardziej wyrafinowanych i najwybredniejszych wnętrzach. Odznaczają się niejednokrotnie pięknymi wzorami i nadzwyczaj subtelnym zestawieniem barw.



Ten, kto posiada w domu tkaniny stare, polskiego lub zagranicznego pochodzenia, nie powinien zrażać się ich wyglądem nawet wtedy, gdy są bardzo brudne, podarte, czy nieefektowne.

W rękach specjalisty, po odczyszczeniu i naprawieniu mogą zmienić się w prawdziwe cuda, które będą ozdobą naszego mieszkania. Jeśli zaś nie chcemy ich zastosować u siebie, postarajmy się by dostały się w odpowiednie ręce i nie zmarnowały swej wysokiej zabytkowej, a niejednokrotnie ogromnej materialnej wartości. Tu muszę przytoczyć charakterystyczną historię, jaką opowiadano mi na ten temat kiedyś. Oto w pewnym dworze posiadano dwa piękne pasy słuckie (ogromna wartość), lite srebrem. Jedna z „oszczędnych" ciotek, nie mogąc przeboleć marnowania się srebra „tak nonsensownie użytego", popruła pasy i kazała srebro przetopić... na łyżeczki do czarnej kawy. Niewątpliwie, sprzedawszy znawcy pasy, mogłaby za te pieniądze kupić nie tylko łyżeczki, ale całe srebro stołowe, serwis itd. Niestety, nie wiedziała o ich właściwej wartości.

Przejdźmy do kobiernictwa wiązanego. Tutaj na najwyższym szczeblu hierarchii stoi stary (przed 1856, tj. przed wynalezieniem barwników syntetycznych) zrobiody dywan wschodni. Technika „wiązana" polega w tym wypadku na wplataniu i wiązaniu wełny z osnową, napiętą na pionowych krosnach, przy czym poszczególne rzędy węzełków kombinują się z równocześnie wplatanym wątkiem. W zależności od rodzaju węzła i ilości węzełków na decymetrze kwadratowym, dochodzącej do kilku tysięcy, rozróżnia się pochodzenie kobierca. To, co nazywamy „perskim dywanem" nie zawsze pochodzi z Persji — czasem z Kaukazu, czasem z Azji Mniejszej itd. Tego rodzaju kobierzec nadaje się do każdego wnętrza, wszędzie wnosi niepoprównany ozar swych subtelnych kolorów i bogatego ornamentu, nie istnieje dla niego otoczenie, dla którego by mógł być za mało wytwornym. Tego tonu, który nadaje wnętrzu kobierzec wschodni nie potrafi nadać mu nic innego. (Czytelniczki, któreby się interesowały zagadnieniem kobiernictwa orientalnego, odsyłam do książki: R. Neugebauera u. J. Orendi Handbuch der Orientalischen Teppichkunde, Leipzig 1909). Okazy dywanów strzyżonych z drugiej połowy dziewiętnastego wieku i dywany współczesne, określane jako „wschodnie", nie mogą już pretendować do tych wartości artystycznych. Należy o tym pamiętać, by uniknąć popularnej sugestii, która mocą utartego przekonania o wartości „perskiego dywanu" narzuca wielokrotnie kupowanie dzisiejszych pseudoperskich wyrobów, pozbawionych zupełnie artystycznej kultury. Prawdziwie artystyczny dzisiejszy kobierzec wiązany, u nas w Polsce rozwija się dopiero, jako zupełnie nowa gałąź w tym dziale, tak pod względem techniki, jak i deseniu. Co do techniki, spotykamy na nim najrozmaitsze ściegi — węzełkowe, pętlicowe, przeróżne modyfikacje, sprawiające, że to co dawniej było równoznaczne: dywan „strzyżony" i „wiązany" przestało już być synonimem. Niejednokrotnie na powierzchni jednego dywanu spotykamy różne poziomy nici, węzełki wyższe i niższe, pętlice itp. Wzory również niewiele mają wspólnego z tradycyjnymi dawnymi wzorami: stylizowane, lub prymitywizowane rośliny, zwierzęta, wreszcie geometryczne figury, ujęte są w kompozycji na wskroś nowoczesnej. Tego rodzaju dywany, niezależnie od tego, że są ogromnie kosztowne, harmonizują tylko z bardzo wyrafinowanym wnętrzem nowoczesnym o poziomie luksusowym.

O wyrobach fabrycznych, lub ręcznych domowych nie wspominam tutaj, gdyż poziom ich u nas jest na ogół bardzo niski. W zakresie kobiernictwa płaskiego warto przypomnieć stare piękne kobierce dziane, tj. o technice kilimowej, z wyglądu zresztą zupełnie do kilimów niepodobne— kaukaskie: Sumak, Sille Vernee.

Są to kobierce płaskie, używane niegdyś na ściany, o bardzo pięknym wzorze i kolorach. Ich wartość estetyczna jest równie wysoka jak wartość dywanów strzyżonych, przepięknie harmonizują z meblami antycznymi, ale nadają się również i do wnętrz nowoczesnych. W podobnym typie są Senne i Ginne, pochodzenia perskiego. Jeśli chodzi o typowe „kilimy", rozróżniamy pomiędzy nimi dwa rodzaje — kilimów „szpareczkowych" i takich, które są dziane jako tkanina jednolita a najbardziej u nas rozpowszechnione.

Pierwsze, pochodzenia wschodniego, znane u nas ogólnie pod nazwą „Karamania",

odznaczają się tym, że pod światło widać w nich szereg szparek, powstałych w miejscu zetknięcia równoległych do osnowy krawędzi pól barwnych, które nie łączą się ze sobą. Odznaczają się one wzorem drobnym, geometrycznym i zazwyczaj tkane są w postaci długich wąskich pasów. We wnętrzu mają znaczenie raczej pewnego urozmaicenia kolorystycznego, nie wnoszą bowiem ze sobą nastroju przytulności. Pod względem barwy są oryginalne i ładne, przy tym nadają się wyłącznie na ścianę.

Jeśli chodzi o kilimy współczesne polskie, te, jeśli pochodzą z wytwórni o dobrym poziomie artystycznym, mogą mieć dużo wdzięku i ładnie wyglądać w zastosowaniu jako narzuta, lub dekoracja ścienna. Nie dorównują one starym polskim kilimom, które zresztą są dosyć rzadko spotykane, trafiają się jednak między nimi kompozycje naprawdę ciekawe i efektowne. Tu należało by zwrócić na następującą rzecz uwagę: na narzuty powinno się stosować kilimy, robione na osnowie wełnianej, przez co narzuta układa się miękko i ładnie, natomiast kilim na podłogę musi być zrobiony z grubej, nierównej wełny „samodziałowej" na osnowie lnianej. Nowoczesne kilimy w nowoczesnym wnętrzu są niejednokrotnie pięknym i miłym uzupełnieniem całości, trzeba je tylko umiejętnie dobrać.

Na zakończenie chciałabym wspomnieć jeszcze o tak zwanych „włochaczach", które nie wiadomo do jakiej grupy zaliczyć z racji ich skomplikowanej techniki. Otóż dzisiaj włochacz wchodzi w nową fazę rozwoju i staje się całkiem realną wartością w zakresie estetyki wnętrza. Włochacze wyrabia się obecnie we wszystkich pastelowych kolorach, na zamówienie, w gatunkach odpowiednich do użycia na podłogę i jako narzuty. Na podłodze wyglądają bardzo dobrze. W kolorach niebieskich i różowych przemiło mogą być zastosowane w pokoju dziecinnym, zwłaszcza, że da się je prać, ponieważ z racji techniki wyrobu, są odporne na działanie wody. Rola tkaniny, czy kobierca we wnętrzu jest nadzwyczaj ważna. Nie należy zapominać jednak o tym, że nie każda „szmatka", którą się powiesi, czy położy w pokoju, będzie z równym powodzeniem odgrywać tę rolę. Niestety, w wielu domach spotyka się różne namiastki, mające zastępować prawdziwy rasowy kilim, tkaninę, czy kobierzec strzyżony, szpecące tylko w sposób ostateczny wnętrze, które bez nich byłoby może jeszcze znośne. **Halina Adwentowska**

Higiena dziecka

WIETRZENIE — SPACERY

Wracamy znów do raz już poruszonej kwestii mieszkania; tym razem omówimy zagadnienie wietrzenia.

Umiejętne wietrzenie jest nielada sztuką, a choć wszyscy zdawało by się rozumieją konieczność zamiany wydychanego powietrza na czyste, to mimo to widzimy, jakże często, dzieciaki odżywione, czyste, kąpane, wypielęgnowane, a mimo to blade i bez humoru. Najczęstszą przyczyną tego jest brak powietrza, niedostarczonego zarówno pod postacią dostatecznie długich spacerów, jak i stałego wietrzenia mieszkania, gdzie dziecko spędza większą część doby, zwłaszcza w zimie.

Latem okna powinny być otwarte dniem i nocą, dziecko okrywa się cieplej, jeśli noce chłodne. Poza tym dziecko powinno cały dzień przebywać na dworze, ubrane jak najlżej, lub zgoła nieubrane z osłoniętą główką tylko.

Zimą, przy mrozach, zależnie od warunków, wietrzymy w sposób następujący: tam gdzie dziecko sypia samo w swoim pokoju, zabieramy je rano do innego pokoju, dobrze poprzednio wywietrzonego, a dziecinny wietrzymy co najmniej przez godzinę (dobrze i do 2-ch dociągnąć). Przy szczelnie, następnie, zamkniętych oknach, powietrze ogrzeje się w 3—4 godziny.

Przed spaniem ten sam zabieg tylko wiele krótszy.

W małych mieszkaniach ranne wietrzenie ograniczymy do ½ godziny, przy czym, jeśli dziecko nie jest na spacerze, ubieramy je jak na spacer. Po rannym wietrzeniu w ciągu dnia kilkakrotnie otwieramy okna.

Idealnym rozwiązaniem tej sprawy było by, gdybyśmy siebie i dzieci nauczyli sypiać przy otwartych oknach cały rok.

Zimą nie otwieramy ich na oścież, tylko uchylamy górne okno, lub lekko oba dolne, zależnie od konstrukcji okna, zostawiamy szparę na świeże powietrze. Oczywiście odpowiednio do temperatury ubieramy i ciepło nakrywamy dziecko. Można wówczas zastosować specjalny śpiwór, a w wypadku przebudzenia się dziecka i konieczności przewinięcia, trzeba je przenieść do drugiego pokoju. Ale ta ewentualność zachodzi stosunkowo rzadko, gdyż dzieci przyzwyczajone do stałego dopływu świeżego, chłodnego powietrza, śpią mocniej, niż dzieci przebywające w przegrzanej atmosferze.

Sprzątanie pokoju dziecinnego powinno odbywać się na wilgotno, aby nie wzbijać kurzu z podłogi i mebli. O ile nie można na czas sprzątania przenieść dziecka do innego pokoju, można mu na ten czas okryć buzię muślinem lub gazą. Papierosów, a tym bardziej cygar nie należy palić w pokoju dziecka, ani w jego obecności.

Temperaturę pokoju utrzymujemy nie wyższą jak 17—18°, przegrzane, a co gorsza suche powietrze drażni błonę śluzową nosa i gardła i uspasabia do tzw. przeziębień.

Do zdrowego rozwoju dziecka konieczne są codziennie spacery, nie wystarczy nawet 24-godzinne wietrzenie mieszkania, jeśli dziecka nie poddamy swobodnemu działaniu słońca i powietrza.

Do koniecznego ekwipunku niemowlęcia musi należeć wózek, choćby najskromniejszy, aby tylko był czysto utrzymany, żadna bowiem matka nie wytrzyma długo noszenia dziecka na spacer, nie mówiąc już o tym, jak bardzo męczącym jest to dla dziecka.

Dziecko, które urodziło się w lecie, może zacząć stopniowo wyjeżdżać na spacer już po dwóch tygodniach życia, począwszy od 15—20 min. dziennie. Dzieci, urodzone jesienią, wywozimy na spacer po 4-ch, najdalej 5 tygodniach życia, przy dniu pogodnym i bezwietrznym. Wiatr traktujemy zawsze jako pewne niebezpieczeństwo zmęczenia delikatnych i nieprzyzwyczajonych do intensywnej pracy płuc.

Zimą przyzwyczajamy dziecko do powietrza najpierw przy otwartych oknach w pokoju. Ubierając je przy tym jak na spacer. Zaczynamy ten zabieg przyzwyczajania dziecka w słonecznym pokoju, nie na przeciągu od 5 min. Po paru dniach dziecko może już śmiało wyjechać na spacer.

Znakomity pediatra polski prof. dr Michałowicz *) podaje następującą tabelkę, która chyba przekonana najbardziej lękliwą matkę:

Czas spacerów:
Przed południem między godz. 10—12.
Po południu między godz. 2—4.

Pierwsze trzy dni po 5 min. przed i po południu.

Następne trzy dni: po 10 min. przed i po południu.

Następne trzy dni: po 20 min. przed i po południu.

Następne trzy dni: po 30 min. przed i po południu.

W ten sposób dziecko doskonale przyzwyczai się w zimie do powietrza i potem można swobodnie czas przedłużyć.

W wypadku silnego wiatru dziecko pozostawimy w domu przy szeroko otwartych oknach.

Tak zwane — spacery w pokoju zaczynamy przy temperaturze powietrza na dworze, dochodzącej do — 7°, na dworze spacery można zacząć i przy — 5°, w bezwietrznym czasie. Mróz przynosi zdrowie, natomiast mniej wskazany do spacerów jest czas wilgotny i deszczowy, wtenczas dziecko odbywa „spacer" pokojowy.

Dziecko ubieramy zimą ciepło, ale nie podnosimy nigdy ceratowej budy, której celem jest, aby służyła jako ochrona w razie nagłego deszczu. A jak często widzi się nawet latem wózki z podniesioną budą, co dowodzi dużej bezmyślności. Od słońca niech chroni główkę kapelusik z organdyny, lub czepeczek z rondkiem, ale nie cerata, pod którą dziecko wdycha rozgrzane powietrze. Podniesiona budka, w dodatku z zapuszczoną celuloidową szybką, niweczy skutki spaceru, gdyż dziecko szybko wyczerpie zapas tlenu i wdycha własne, wydalone z płuc powietrze. Przecież to gorzej niż maska gazowa!

W domu natomiast dziecko nie powinno nigdy sypiać w wózku ze względu na nieprzepuszczalność ceraty.

B. S.

---

*) „Powietrze, słońce i woda w życiu dziecka". Warszawa 1928.

Obyczaje towarzyskie

1. Jeżeli młody człowiek, który złożył wizytę, jest kolegą lub znajomym syna, wizytę oddaje mu syn osobiście a pan domu może mu tylko w przepisowym terminie ośmiu dni wrzucić swój bilet. Jeżeli jednak jest to znajomy pana domu, wówczas pan domu rewizytuje go.

2. Zasadniczo, pan nie powinien nakładać potrawy na talerz sąsiadki, chociażby jemu pierwszemu podano, zwłaszcza, o ile ma to miejsce przy stole i podaje służba. Jeżeli przysunięto mu jakiś półmisek, nie powinien jednak pierwszy brać potrawy, o ile czeka na nią również jego sąsiadka.

3. Właściwe zachowanie przy stole polega na estetyce jedzenia i przestrzeganiu ogólnie przyjętych zwyczajów. Siadając do stołu, dosuwamy krzesło dość blisko, nie tak jednak by opierać się piersiami o stół. Zaraz po zajęciu miejsca bierzemy serwetę ze stołu, rozkładamy na kolanach i trzymamy aż do powstania od stołu. Wstając po ukończonym posiłku, domownicy składają zwykle swoje serwety i umieszczają w specjalnych opaskach lub pierścieniach, gość zaś kładzie swą serwetę na stole, nie złożoną. Co do sztućców, to zupę je się końcem łyżki —nigdy bokiem, a gdy na talerzu jest już tylko resztka można go przechylić lekko od siebie, ale lepiej wcale tego nie robić. Potrawy mączne, jarzyny, kasze i mięsa siekane je się tylko widelcem, inne mięsa kraje się nożem, trzymając go w prawej ręce dość wysoko a nie przy samej nasadzie. Rybę je się widelcem, trzymanym w prawej ręce, pomagając sobie specjalnym tępym nożem do ryb. W domach, gdzie nie ma tych specjalnych sztućców, podaje się do ryb dwa widelce lub też tylko jeden widelec i wówczas przy wyjmowaniu ości pomagamy sobie kawałkiem chleba. Gdy nabierzemy kawałek mięsa, nie krajemy go od razu na drobne kawałki i nie odkładamy noża, lecz w miarę krajemy kęs za kęsem i widelcem wkładamy do ust. Nożem nigdy nie można żadnej potrawy do ust sobie podawać. Gdy jemy potrawy, do których nie używa się noża, trzymamy widelec w prawej ręce. Brudnych sztućców nie kładzie się na obrusie, ani nie opiera o talerz, lecz po ukończeniu posiłku kładzie się na talerzu napoprzek nóż i widelec, równolegle do siebie, trzonkami zwróconymi w prawą stronę. W czasie nabierania potraw czy picia wody można nóż i widelec skrzyżować na talerzu, co zawsze jest znakiem dla służby, że zamierzamy jeść dalej i że talerza zabrać jeszcze nie można. Nigdy nie wyciera się serwetą talerza lub sztućców, jest to wielkim nietaktem, zwłaszcza w domu prywatnym. Również niedopuszczalne jest wycieranie z talerza resztek jedzenia chlebem. Na talerz nie powinno się nakładać zbyt wiele, gdyż wygląda to nieestetycznie, lepiej dobrać potrawę gdy podadzą nam po raz drugi. Tyle jednak, ile nabraliśmy na talerz stanowczo, powinniśmy skonsumować i nie zostawiać żadnych resztek na talerzu. Nakładając sobie potrawę, trzeba wziąć zdecydowanie pierwszy kawałek z brzegu, a nie szukać po całym półmisku, dotykając coraz to innych kawałków. Trzeba też uważać, by nie upuścić łyżki i widelca i układać je tak by nie spadły w czasie przenoszenia półmiska, pestki, ości i tp. nie wypluwa się wprost na talerz, lecz na przybliżony do ust widelec czy łyżeczkę. Swoim nożem, widelcem czy łyżką nie można niczego nigdy brać z półmiska. Chleba lub bułki, które podaje się do potraw, nigdy nie można krajać nożem, lecz tylko łamie się je. Jeżeli smaruje się chleb masłem, trzeba specjalnym nożem do masła, który powinien być do masła podany, nałożyć masło na swój talerz i dopiero wtedy swoim nożem smarować chleb na talerzu — nigdy na obrusie lub w ręce. W zachodnich dzielnicach polskich, przyjął się niemiecki zwyczaj jedzenia chleba z wędliną nożem i widelcem w ten sposób, że na chleb nasmarowany masłem kładzie się wędlinę i, odkrawając kawałki, je się przy pomocy noża i widelca. Zwyczaj ten jest jednak bardzo mało wytworny, a wędlinę czy zimne mięso powinno się jeść w ten sposób, odkrawając z nich nożem małe kawałki, widelcem podnosi się je do ust i zagryza w miarę chlebem posmarowanym masłem. Na potrawę nigdy nie można dmuchać, jeżeli jest gorąca, trzeba zaczekać chwilę aż wystygnie, jeść powinno się powoli i nie wciągać głośno potraw do ust. Przy jedzeniu, lewą rękę trzymamy z brzegu stołu z lewej strony talerza, prawą podnosimy do ust, nie opierając przy tym nigdy łokcia o stół. Pamiętać należy o tym, by nie zniżać głowy do talerza, lecz trzymając się prosto, unosić potrawy do ust, trzymając łokcie w powietrzu blisko siebie. Nie powinno się też mieszać gorących płynów, ani pozostawiać łyżeczki w szklance czy filiżance, lecz powinno się ją zawsze wyjąć i położyć na talerzyku, nie można też wyjadać pozostałego na dnie cukru.

Gdy podnosimy do ust łyżeczkę, widelec czy filiżankę, trzymamy ją pierwszymi trzema palcami prawej ręki, dwa ostatnie zaś trzymamy równolegle lub skurczone. Nigdy nie wyginamy ich w górę — co nie wiadomo dlaczego niektórzy ludzie uważają za wyraz estetyki i elegancji.

Jeżeli znajdziemy w potrawie jakąś rzecz nieapetyczną, odsuwamy ją bardzo dyskretnie na brzeg talerza, tak by nikt tego nie zauważył. Dla pani domu jest to rzecz zawsze nad wyraz przykra, a dla otoczenia również krępująca. Nie powinno się też nigdy zwracać uwagi na smak potraw, grymasić lub nie jeść czegoś, wymawiając się, że danej potrawy nie lubimy lub brakiem apetytu, a każdą podaną potrawę powinno się wziąć, choćby tylko odrobinę. Od stołu w czasie posiłku po nic wstawać się nie powinno, gdy potrzebuje się czegoś, co stoi daleko, prosi się sąsiada o podanie, a nie można też nigdy sięgać ręką przed kimś lub przed nim coś komuś podawać. Trzeba go albo za to przeprosić, albo podać przedmiot za jego plecami, lub też poprosić by podał dalej. Także nie powinno się przez kogoś rozmawiać, ani też rozmawiać, mając usta pełne nałożonej potrawy. Do ust powinno się wkładać zawsze tylko małe kawałki i spożywać je zawsze z zamkniętymi ustami. Jeżeli chcemy napić się wody, powinniśmy wytrzeć lekko przedtem usta serwetą, gdyż bardzo nieestetyczne jest przestawienie śladu ust na brzegu szklanki. Talerza, na którym się je, nie można nigdy podnosić do ust ani przysuwać do półmiska, lecz półmisek trzeba zbliżyć, jeżeli chce się nabrać jeszcze potrawy, talerz zaś powinien cały czas stać na swoim

Artykuł powyższy został wywołany zapytaniami p. J. O. Ponieważ dotyczy on spraw poruszanych i mogących zainteresować więcej osób, zamieszczamy go na tym miejscu zamiast odpowiedzi.

miejscu. Stawianie wykałaczek na stole, jak również używanie ich w czasie posiłku, jest całkiem niedopuszczalne. W ogóle lepiej zaniechać tej nieestetycznej czynności w towarzystwie lub uczynić to jak najbardziej dyskretnie.

Jeżeli do zupy podawane są paszteciki, je się je widelcem, suche przekąski można wziąć w palec. Do szparagów używa się widelca — nigdy nie dotyka się ich rękami. Karczochy je się widelcem o ile są podawane bez listków, jeżeli podane są z listkami, odrywa się każdy po kolei, wysysa i odkłada na talerz, a środek je widelcem. Ostrygi podawane w otwartych muszlach ujmuje się lewą ręką, podważa widelcem, następnie odkłada widelec i, wcisnąwszy parę kropel cytryny, podnosi się muszlę do ust i przełyka. Jajecznicę i jajka sadzone je się widelcem. Jajka na miękko je się łyżeczką, a pozostałych skorupek nie pozostawia się w całości na talerzu, lecz delikatnie rozgniata ją łyżeczką. Wszystkie jagody je się łyżeczką. Truskawki podane z korzonkami można jeść ręką, trzymając za korzonek; tak samo ręką je się wiśnie. Gruszki, jabłka, brzoskwinie, banany i melony obiera się i je przy pomocy noża i widelca, moreli zaś nie obiera się. Pomarańcze i mandarynki obiera się nożem i je rękami a ananasy można jeść łyżeczką lub widelcem. Wszelkie kompoty je się łyżeczką, a pomagać sobie można widelcem deserowym, który powinien być zawsze nakryty. W ogóle przy jedzeniu powinno się zawsze czuwać nad sobą, by nie pozwolić sobie nigdy na żadne nieestetyczne ułatwienia i wygody. Jeżeli sami lub w gronie najbliższych nie zachowamy tych przepisów, chcąc w towarzystwie jeść poprawnie, będziemy na pewno tak skrępowani i zmęczeni, że zatruje nam to smak najlepszych i najbardziej wyszukanych potraw i cały urok życia towarzyskiego.

J. Grz.

Towaroznawstwo

OLEJE ROŚLINNE

Olejami roślinnymi nazywamy na ogół tłuszcze płynne przy temperaturze 18—20° C, otrzymywane z nasion lub miąższu owoców. Do tej kategorii zaliczamy również tłuszcz palmowy i kokosowy, które przez swoją konsystencję i skład chemiczny zbliżone są do tłuszczów zwierzęcych.

Każdy olej posiada właściwą sobie barwę i właściwy zapach oraz smak, ułatwiające w dużej mierze rozpoznanie oleju, drogą pewnego doświadczenia.

Doświadczenie jest niezmiernie ważnym czynnikiem, najlepszy opis nie da nigdy dokładnego wyobrażenia o tym, jak np. powinno wyglądać i smakować masło krowie. Oleje nie zyskały sobie u nas takiego prawa obywatelstwa, jak masło, stąd rozpoznajemy je trudniej, ale nawet masło, tak nam niby znane, mylimy niejednokrotnie z margaryną, a oliwę z soi uważamy za oliwę z oliwek.

Gospodyni zatem powinna dobrze patrzeć co nabywa, wąchać, smakować, badać właściwości, tak aby zdobyć owo doświadczenie, które obroni ją od wyzysku i nadużyć.

Zarówno barwa jak zapach oleju zależą od nasion, z jakich jest olej wydobyty, jednakże przy dużej fabrycznej produkcji, stosowane są już sposoby odwonienia olejów, tzw. dezodoracja.

Oleje są na ogół tłuszczami łatwo przyswajalnymi i posiadają duże znaczenie kaloryczne. Ponieważ tłuszcze dają dwa razy tyle kalorii co węglowodany, są one więc bardzo cennymi dostarczycielami energii cieplnej.

Oleje posiadają właściwość wysychania, nie wszystkie jednak w jednakowym stopniu, ulatniają się z nich podczas tego pewne składniki, jeżeli zaś olej rozlany jest cienką warstwą, pozostaje z niego półprzezroczysta błonka.

Olej lniany, makowy i konopny, wysychają bardzo łatwo, olej z soi wysycha powolniej, oliwa z oliwek, z orzeszków ziemnych (arachidy, orzesznice) niewysychają. Na owej łatwości wysychania opiera się zastosowanie oleju lnianego do wyrobu politur itp.

Warunki, w jakich przechowujemy olej, wpływają naturalnie na szybkość wysychania, światło, ciepło i dostęp powietrza sprzyjają procesowi wysychania.

Ponieważ wytłaczanie oleju prowadzone jest na wielką skalę w fabrykach, nie będziemy się nad spoosbami otrzymywania olejów zatrzymywali, należy jednak pamiętać, że olej już wytłoczony może być tylko zlewany z fusów, nad którymi się ustał, względnie filtrowany i taki olej posiada barwę i smak nasion, z jakich powstał, przy czym zawiera też pewne ciała, które wartość oleju obniżają. Żeby otrzymać lepszy gatunek oleju poddajemy go rafinowaniu przy pomocy środków chemicznych, otrzymując tą drogą olej więcej przezroczysty, o zapachu słabszym. W dalszym ciągu można jeszcze olej odwonić (dezodoryzacja), a także wybielić, otrzymując produkt ładny i bezwonny, przyjemniejszy zatem w użyciu. Niektóre oleje niedostatecznie oczyszczone nie nadają się w ogóle do spożycia, służą one jako smary, oleje do lampek itp.

Sposób rafinowania czy odwaniania jest dla gospodyni obojętny, powinna jednak wiedzieć, że bywa różny stopień oczyszczenia olejów, a co za tym idzie łatwość wyzyskania nieświadomości przez niesumienne sklepiki.

Olej zdradzający silny a niemiły nam zapach surowca, z jakiego jest otrzymany, nie jest olejem złym, ani sfałszowanym, powinien być tylko otwarcie sprzedawany jako nierafinowany, nieodwoniony, a zatem tańszy. Olej posiadający obcy zapach, gorzki itp. nadaje się tylko do celów technicznych.

Jedną z cech łatwych do sprawdzenia i wykazujących czystość oleju jest jego przezroczystość. Ponieważ w temperaturze chłodnej oleje zgęszczają się i tracą przezroczystość, badamy je więc przy temperaturze + 20° C.

Cecha przezroczystości jest ważna dla wszelkiego rodzaju olejów. Badamy olej kiedy się ustoi. Każdy olej czysty winien być ponad osadem zupełnie przejrzysty, ilość jednak osadu jest dla każdego gatunku inna.

Poza tym olej powinien zawierać bardzo mały procent wilgoci od 0,1—0,3%, wyższy obniża wartość oliwy.

Dalej w olejach znajdują się tzw. kwasy tłuszczowe, które powodują jełczenie i gorzknienie produktu; im czyściejszy zatem olej nabywamy, tym psucie jego jest powolniejsze.

Ponieważ ustalenie obecności kwasów przeprowadzamy drogą chemiczną, nie będziemy tego mogły uskutecznić w naszych skromnych gospodarstwach.

OLEJ SŁONECZNIKOWY

Olej słonecznikowy otrzymujemy z ziaren słonecznika. Ojczyzną słonecznika jest Ameryka, skąd do Europy przywieźli go Hiszpanie. Wiosenne przymrozki słonecznik znosi nieźle, jest jednak bardzo wrażliwy na nocne przymrozki w okresie dojrzewania, udaje się więc dobrze i pewnie tylko w cieplejszych okolicach. Z uwagi na dobry smak ziaren, a także oczyszczonego oleju stosują go na wschodzie i południu do wyrobów cukierniczych, zwłaszcza chałwy, która zasadniczo powinna być wyrabiana z oleju sezamowego, od którego jest gorszy, gatunki chałwy na słoneczniku należą do tańszych.

Nabywać należy gatunki najwyższe, o barwie oleju bladożółtej, jeżeli jednak mamy olej niedość czysty z dużą ilością osadu, ciemnożółty, możemy sobie trochę pomóc, przyspieszając osadzenie się fusów przez dodatek do oleju soli. Najlepiej wsypać sól w rzadki muślinowy woreczek i wpuścić do gąsiorka z olejem.

(D. c. n.)

Z całego świata

ZEBRAŁ MIECZYSŁAW DUNIN - BORKOWSKI

BOJKOT HAKATYSTYCZNEJ FIRMY

Bydgoska firma „PERSIL", będąca w posiadaniu niemieckim, pozwoliła sobie na wydanie jednodniówki, w której w sposób bezprzykładny napadła na Polskę.

Reakcja społeczeństwa na to niesłychane wystąpienie, była natychmiastowa. Polski Związek Zachodni ogłosił oficjalny bojkot wyrobów firmy „ATA" znanych na Pomorzu pod nazwami „ATA", „PERSIL", „HENKO" i „SIL". Pod wpływem tej odezwy wszyscy kupcy na całym terenie Wielkopolski i Pomorza usunęli ze swoich składów nie tylko ogłoszenia i reklamy „PERSILU" ale również zniszczono cały posiadany zapas. W Bydgoszczy, pod naciskiem opinii publicznej wszystkie reklamy świetlne „PERSILU" na słupach miejskich zostały w ciągu jednego dnia zamalowane. Akcja ta została przez publiczność przyjęta owacyjnie. Za przykładem Bydgoszczy i Torunia poszły wszystkie inne miasta polskie. Teraz już w żadnym naprawdę polskim sklepie nie znajdzie się wyrobów firmy „PERSIL". Właściciel Fritz Henkel z Düsseldorfu odczuje dobrze na swojej kieszeni skutki antypolskich nieobliczalnych wystąpień. Zamiast tak jak w swojej „jednodniówce" pragnął Henkel oderwania od Polski: Pomorza, Gdańska, Wielkopolski i Górnego Śląska, oderwała się jemu złotodajna żyła zysków na rynku polskim.

I my przyłączamy się do bojkotu i wzywamy wszystkie PT. Czytelniczki do nie kupowania wyrobów: „PERSIL", „ATA" i „HENKO".

PIERWSZY HODOWCA CHRYZANTEM

Wszyscy znamy zapewne chryzantemy, ale nikomu z nas nie jest przypuszczalnie wiadomym, kto pierwszy sprowadził chryzantemy do Europy.

Otóż według wszelkiego prawdopodobieństwa pierwszym, który zaczął hodować w Europie chryzantemy był Francuz rodem z Tuluzy, kapitan marynarki Pernet w 1775 roku. Kapitan Pernet, zmęczony kilkoletnimi podróżami, osiadł w rodzinnej Tuluzie i poświęcił się ogrodnictwu. I jemu to udało się wyhodować nieznany zupełnie kwiat, który nazwał: chryzantemą. Po jego śmierci mieszkańcy zaczęli na wielką skalę hodować chryzantemy i z tego źródła mają teraz wcale pokaźny dochód.

SKOK Z TRAMPOLINY W MAŁŻEŃSTWO

Znana japońska mistrzyni w pływaniu Kazuye Kojima, która reprezentowała Japonię na mistrzostwach olimpijskich w Los Angeles jest gorącą patriotką. Chcąc zachęcić swych ziomków do osiedlenia się w Mandżurii, Kojima zadecydowała, że zostanie żoną pierwszego lepszego kolonisty pod warunkiem jednak, że państwo młodzi zamieszkają po ślubie na stałe w Mandżurii.

Decyzja niezwykle popularnej mistrzyni w pływaniu spowodowała tak wielką ilość kandydatów do jej ręki, że Kojima postanowiła zdać się na wyrok losu i nazwisko swego przyszłego małżonka wyciągnie z urny, do której wrzucono wszystkie kartki z nazwiskami kandydatów do wysportowanej rączki.

Może i któraś z naszych sławnych sportsmenek chciałaby w ten sposób zapropagować u nas dążność do własnych kolonii.

RZODKIEWKA — LEKARSTWEM

Teraz w sezonie rzodkiewek nie od rzeczy będzie zapoznanie szerokiego ogółu czytelniczek „Praktycznej Pani" z pewnym ustępem podręcznika lekarskiego, wydanego w Paryżu w 1786 roku. W podręczniku tym czytamy co następuje:

„Kto podlega częstym napadom melancholii, lub też traci równowagę ducha, powinien spożywać jak największą ilość rzodkiewek. Przy czym należy pamiętać, że czarna rzodkiew jest lekarstwem przeciwko melancholii, czerwona zaś i biała przywraca dobry humor i równowagę ducha".

Obecnie gdy rzodkiewki są takie tanie, to z łatwością można wypróbować skuteczność tej starej recepty.

LONDYN — SIEDZIBĄ ORYGINALNYCH KLUBÓW

Dotychczas myśleliśmy, że tylko Ameryka ma monopol na różnego rodzaju ekscentryczne kluby. A teraz okazuje się, że nawet tak zdawało by się opanowani i trzeźwo myślący Anglicy mają swoje słabostki. Niedawno odbyła się w Londynie uroczystość 50 - lecia Klubu, do którego przyjmowani są ludzie, którzy mogą się wykazać, że popełnili w życiu przynajmniej jeden wielki nietakt. Warunkiem jest żeby opowiedziane przygody były rzeczywiście prawdziwe, gdyż dla kłamczuchów jest osobny klub „blagierów".

Widać, że jeszcze jest dużo ludzi na świecie, którzy nie mają żadnych poważnych zmartwień ani zainteresowań, o ile mogą tak nieprodukcyjnie tracić czas.

WIELKIE ZAINTERESOWANIE WYSTAWĄ „ŚWIAT KOBIETY"

W końcu maja br. odbędzie się w Warszawie w Resursie Obywatelskiej pod protektoratem P. Prezydentowej Marii Mościckiej Wystawa p. t. „Świat Kobiety".

Wystawa obejmować będzie, oprócz Salonu Sztuki Kobiecej i działu dydaktycznego, urządzanego w porozumieniu z licznymi organizacjami kobiecymi, działy wnętrz mieszkalnych, mody, kosmetyki i gospodarstwa domowego.

Wystawa obudziła wielkie zainteresowanie, a szereg największych firm w Polsce zgłosił w niej udział, pragnąc przedstawić swoją produkcję w działach, którymi specjalnie interesują się kobiety.

Na Wystawie przewidziano cały szereg atrakcyj dla publiczności, jak: rewie mód, koncerty solistów, pogadanki i pokazy praktyczne.

NOWOŚCI W GOSPODARSTWIE DOMOWYM

Na Wystawie „Świat Kobiety", której otwarcie nastąpi z końcem maja b. r. w Resursie Obywatelskiej w Warszawie, demonstrowany będzie ciekawy film opracowany staraniem Związku Pań Domu. Wystawiona będzie również pokazowa skrzynka, zawierająca konieczne zapasy żywnościowe na wypadek wojny. Szereg artykułów wchodzących w zakres nowoczesnego gospodarstwa domowego, aparaty w ruchu, chłodnie, zastosowanie elektryczności i gazu w domu itp. wzbudzą niewątpliwie zainteresowanie gospodyń. Rzeźnia Miejska wystąpi na Wystawie z szeregiem interesujących eksponatów i tablic, ilustrujących pracę tej tak ważnej dla gospodarstwa domowego placówki. Instytut Gospodarstwa Domowego oraz szereg największych zakładów przemysłowych uzupełnią ten ciekawy i obszerny dział.

UZNANIE DLA POLSKIEJ POLICJI KOBIECEJ

W szwajcarskim mieście Chaux-de-fonds podczas zjazdu organizacyj kobiecych, znana działaczka p. Emilie Gourd (która przed niewielu laty była z wizytą w Polsce), wygłosiła referat o Policji Kobiecej. W Szwajcarii istnieją w służbie policyjnej oddziały kobiece w Genewie, Lozannie, Bernie i Bazylei, ich zakres pracy obejmuje jednak tylko opiekę nad dziećmi, kobietami, nadzór na dworcach kolejowych, w parkach, w kinach, na ulicach. Ma to doniosłe znaczenie także dla opanowania przestępczości dzieci i młodzieży.

Liga Narodów przeprowadzała specjalne studia nad zagadnieniem policji kobiecej, uważając ją za niezmiernie ważny czynnik w walce z handlem kobietami i dziećmi. Ale jedyna policja na świecie, policja polska pełni tę służbę siłami kobiecymi. Prelegentka, p. E. Gourd, podkreśliła to ze szczególnym uznaniem.

„Polska policja kobieca jedynie jest uprawniona do ścigania handlarzy kobiet i sutenerów, do prowadzenia akcji przeciw domom publicznym. Przykład ten powinien być naśladowany wszędzie, bo jest rzeczą absolutnie pewną, że walka z prostytucją przybrałaby zupełnie inny obrót, gdyby ją prowadziły kobiety i to metodami zupełnie innymi, niż osławione „brygady obyczajowe", zakończyła swe wywody działaczka szwajcarska.

Kurs robót

UCZYMY SIĘ TKACTWA

Tkactwo jest jednym z najstarszych rzemiosł. Od niepamiętnych czasów widzimy kobietę siedzącą przy krosnach i tkającą płótna lub pasiaki.

Poprzez proste tkaniny sztuka ta udoskonala się, powstają kobierce, kilimy, gobeliny i dywany.

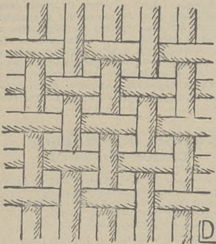
Podstawową zasadą tkactwa jest przeciąganie poziomych nitek *wątku poprzez* pionowo naciągnięte nitki *osnowy*. A więc mamy do czynienia z dwoma elementami zasadniczymi: pionową *osnową* i poziomym *wątkiem*.

Rys. Nr 1 przedstawia zasadniczy schemat tkaniny.

Osnowa i wątek mogą być z tego samego materiału, jak to mamy na przykład w zwyczajnym lnianym płótnie i wielu innych tkaninach, może też być z różnych materiałów, np. kilimy i gobeliny robimy na osnowie sznurkowej, a przetykamy wełną lub jedwabiem.

W niektórych tkaninach grubości i gatunki nici są tak dobrane, że widać i osnowę i wątek. Ma to miejsce prawie we wszystkich tkaninach odzieżowych, obiciowych, bieliznowych, makatach itd., w innych wątek zupełnie zakrywa osnowę, ma to miejsce w kilimach i gobelinach.

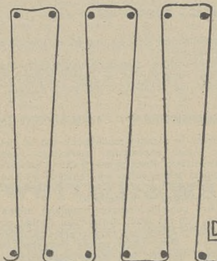
W dywanach również osnowa jest pokryta całkowicie, lecz dywany wychodzą już poza tkactwo, gdyż są połączeniem wiązania węzłów na osnowie i przeciągania wątku dla utrzymania tych węzłów i związania całości.



1

W naszym kursie tkactwa będzie mowa najpierw o prostych tkaninach, które Panie będą mogły robić sobie z różnobarwnych włóczek, a następnie przejdziemy do kilimów, gobelinów i wreszcie do dywanów. Należy zaznaczyć, że kilimy, gobeliny i dywany mogą być robione na zwyczajnej ramie, a nie koniecznie na specjalnym warsztacie. Co innego, że warsztat pracę ułatwia i przyśpiesza, ale wymaga już pewnego wydatku, a więc opłaca się tylko przy produkcji na szerszą skalę.

Zaczynamy od najprostszych ściegów tkackich. W tym celu należy sobie przygotować ramkę do próbek. Rys. Nr 2 przedstawia taką ramkę. Robimy ją z czterech listewek, dwóch długości około 12 cm i dwóch 8 cm. Należy zbić je razem, kładąc poprzeczne na podłużnych (poprzeczne krótsze) wbijamy gwoździki co pół centymetra, uważając, aby gwoździki na jednej listewce znajdywały się równo na wprost gwoździków na drugiej.



3

Do pierwszego z gwoździków w jednym rzędzie przywiązujemy włóczkę i przeciągamy ją do pierwszego gwoździka na przeciwległej listewce, otaczamy od tyłu ten gwoździk i drugi i wracamy do pierwszej listewki, otaczamy na niej drugi i trzeci gwoździk i przechodzimy do trzeciego gwoździka drugiej listewki itd. (Rys. Nr 3).

Po naciągnięciu osnowy przeciągamy wątek. Najpierw zrobimy ścieg płócienny. Polega on na przeciąganiu wątku co jedną nitkę osnowy (jedna na wierzchu, jedna pod spodem, rys.: NrNr 1, 4, 5 i 6).

W tym prostym ściegu płóciennym możemy robić kombinacje kolorami włóczek. Jeśli zrobimy osnowę w jednym kolorze, a wątek w drugim wyjdzie nam drobna szachowniczka (rys. 4). Tkanina zrobiona w ten sposób bardzo pięknie mieni się.

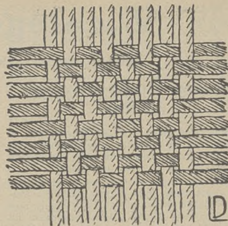
Jeśli nałożymy osnowę tak, że jedna nitka będzie jednego koloru, a druga drugiego i wątek ułożymy w ten sam sposób (rys. 5) to wyjdą nam paseczki w dwóch kolorach. Jedna strona tkaniny będzie miała paseczki pionowe, a druga poziome.

Rys. Nr 6 przedstawia tkaninę o tym samym ściegu, lecz kolory ułożone są po dwie nitki w osnowie i w wątku. W tkaninie tej wychodzą tak zwane „kurze łapki", bardzo efektowne.

Panie Czytelniczki będą mogły wedle własnej fantazji kombinować kolory i możne ich układy i wyciągnąć nieskończoną ilość kombinacji (kraty, pasy) z tego jednego ściegu.

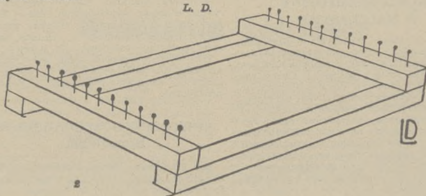
Należy uważać, aby wątek przekładać lekko i nie ściągać tkaniny. Zbijać wątek należy widelcem, a przeciągać nitki igłą do szycia worków.

L. D.



4

5



2

Tygodniowy jadłopis

I.

NIEDZIELA.

Obiad:

Barszcz z botwiną, ziemniaki, budyń ze smardzów. Pieczeń cielęca z zieloną sałatą.
Kremik kawowy.

Wieczerza:

Zimna pieczeń z obiadu, surówka z rzodkiewki, marchewka, jabłka i t. p.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad:

Zupa koperkowa z lanymi kluskami. Ryż z wątróbkami.
Kotlety z mózgu ze szpinakiem.
Galaretka pomarańczowa.

Wieczerza:

Pierogi leniwe.

WTOREK:

Obiad:

Zupa wiosenna lub szparagowa.
Makaron z szynką.
Zrazy nelsońskie.
Kisiel migdałowy.

Wieczerza:

Jaja sadzone w śmietanie.

ŚRODA.

Obiad:

Zupa szczawiowa z ziemniakami.
Jarzynki mieszane z grzankami.
Kotlety wieprzowe z sałatą. Kisiel pomarańczowy.

Wieczerza:

Pierożki w sosie chrzanowym lub kluski gryczane z twarogiem.

CZWARTEK:

Obiad:

Rosół z jarzynkami i grzankami albo z kluskami francuskimi.
Omlet z pieczarkami. Sztukamięsa w sosie koperkowym.
Surówka owocowa.

Wieczerza:

Smardze w śmietanie, ziemniaki.

PIĄTEK.

Obiad:

Krupnik na grzybowym smaku.
Jaja faszerowane ze szpinakiem.
Ryba smażona z sałatą.
Szarlotka z rabarbarem.

Wieczerza:

Pierogi leniwe lub szparagi z masłem.

SOBOTA.

Obiad:

Grochówka z suchego zielonego grochu na ekstrakcie. Grzanki z masłem.
Budyń ze szpinaku, okładany parówkami lub smażoną kiełbasą.
Schab z surówką.
Kompot.

Wieczerza:

Zimny schab, kluseczki ze słoniną.

II.

NIEDZIELA.

Obiad:

Rosół z makaronem, sztuka mięsa z sosem koperkowym, szarlotka z rabarbaru.

Wieczerza:

Jaja sadzone w sosie ze smardzów.

PONIEDZIAŁEK.

Obiad:

Barszczyk, do którego użyto część rosołu z dnia poprzedniego. Pierożki z mięsa rosołowego. Ryż na słodko.

Wieczerza:

Jajecznica z grzankami lub szparagi.

WTOREK.

Obiad:

Zupa szczawiowa z ziemniakami. Klops z kaszą sypką i sałata ze śmietaną.

Wieczerza:

Zimny klops, surówka z rzodkiewek, rabarbaru, marchewka.

ŚRODA.

Obiad:

Krupnik na szpondrze.
Szponder z chrzanem. Prażucha.

Wieczerza:

Jaja sadzone, szpinak.

CZWARTEK.

Obiad:

Zupa wiosenna. Wątróbka smażona z surówką lub zieloną sałatą.

Wieczerza:

Kiszka smażona z ziemniakami.

PIĄTEK.

Obiad:

Rosół ze szczupaków.
„Flaczki" z gotowanej ryby.
Kompot z rabarbaru.

Wieczerza:

Pierogi leniwe albo kluski posypane twarogiem.

SOBOTA.

Obiad:

Fasolowa z zacierką, sztufada duszona z kapustą.

Wieczerza:

Zimna pieczeń z sałatą ziemniaczaną.

Wiosenny sezon w Inowrocławiu-Zdroju

Sezon wiosenny w najbardziej „zachodnio-europejskim" uzdrowisku naszego kraju w Inowrocławiu-Zdroju, zapowiada się, jak co roku, doskonale. Ściągnie on niewątpliwie licznych kuracjuszy, spragnionych poratowania zdrowia w miłej atmosferze tego czysto polskiego uzdrowiska. W roku bieżącym wyniki leczenia w Inowrocławiu winny być jeszcze lepsze niż dawniej, ponieważ zostały wprowadzone znaczne ulepszenia higieniczne i zdrowotne, oraz przeprowadzono liczne inwestycje. Szereg łazienek uległ kompletnemu odnowieniu, a na oddziałach leczniczych wprowadzono rozmaite nowe metody leczenia. Tak np. rozszerzona znacznie będzie wziewalnia, gdzie m. in. wprowadzi się jeszcze jeden rodzaj inhalacji. Również ulegnie przebudowie sala natryskowa w starych łazienkach. Powiększony zostanie klub zdrojowy a przed pokojami towarzyskimi wybudowany będzie obszerny taras z widokiem na najpiękniejsze partie starego parku. Olbrzymie inwestycje uliczne, rozbudowa dzielnicy willowej, której przybyło na sezon b. nowych 140 nowocześnie urządzonych pokoi, czynią kurację w Inowrocławiu miłą i dającą pełny wypoczynek, ściągają więc też do tej „perły Kujaw" liczne zastępy reumatyków, artretyków, kobiet i osób sercowych.

Uruchomienie Domu Turystycznego kwater masowych P. Z. T. w Krakowie

Wobec zwiększającego się z wiosną ruchu turystycznego w Krakowie i wielkiego napływu wycieczek masowych młodzieży szkolnej — Polski Związek Turystyczny otwiera z dniem 1 maja Dom Turystyczny kwater masowych w Rynku Głównym w Krakowie.

Dom ten został odpowiednio zaadaptowany i może pomieścić wycieczki liczące do 500 osób.

Dom Turystyczny P.Z.T. położony jest w samym centrum miasta dzięki czemu wycieczki mogą bez straty czasu zwiedzać zabytki Krakowa.

Wobec bardzo licznego napływu zgłoszeń należy wcześniej zamawiać kwatery. Cena noclegu wynosi dla młodzieży 50 groszy, dla dorosłych 80 groszy.

Zgłoszenia kierować należy do Polskiego Związku Turystycznego w Krakowie, ul. ul. Lubicz L. 4. (naprzeciw Dworca Kolejowego).

Rady kosmetyczne

Ostrowianka.

Postępowała Pani dość dobrze, obecnie jednak mydło radziłabym zmienić na ichtiolowe, otręby używać w dalszym ciągu, a po opłukaniu i osuszeniu przetrzeć jeszcze twarz dla dezynfekcji wódką borną: łyżeczkę kwasu bornego zaparzyć pół szklanką wody, gdy się rozpuści i ostygnie, dolać pół szklanki wódki, zlać do czystej butelki i używać do przecierania twarzy dwa razy dziennie po umyciu, a można także jeszcze raz w ciągu dnia.

Miejsca, gdzie są ranki po wypryskach należało by złuszczyć, ale środki łuszczące mogę Pani podać już tylko listownie, o ile otrzymam bliższy adres Pani. Tymczasem niech Pani smaruje te miejsca maścią zawierającą 2% kamfory i 2% salicylu na goldkremie.

Nr 13.

Cerę Pani mieszaną radziłabym pielęgnować w następujący sposób: wieczorem przetrzeć całą twarz lekko ale dokładnie olejkiem migdałowym na kawałku batystu, aby oczyścić skórę i zabezpieczyć ją od podrażnień wodą. Następnie umyć całą twarz tylko wodą letnią, zaś miejsca tłuste za pomocą watki mydłem ogórkowym i otrąbkami pszennymi. Po opłukaniu i osuszeniu przetrzeć miejsca tłuste wódką kamforową, a na policzki na noc dać odrobinę coldkremu — lanolina przy cerze mieszanej jest niewskazana.

Rano umyć twarz wodą letnią i mydłem, które Pani obecnie używa, opłukać, osuszyć, pod puder na miejsca suche można dać odrobinę coldkremu, który następnie przysuszyć miękką serwetką i dopiero twarz zapudrować; gliceryna nie jest tu odpowiednia, a już zupełnie nie można stosować jej pod oczy. Puder powinien być koniecznie krajowy — lekki, niezbyt przylegający.

Recepty na krem matujący, niestety, podać nie mogę.

Włosy suche i rozdwajające się lepiej myć mydłem marsylskim zielonym, a na kilka godzin przed umyciem zwilżać ciepłą oliwą soi ich końce i zawiązywać chusteczką.

Bliznę po operacji można wybielić maścią rtęciową, ale receptę jej może Pani dać jedynie lekarz dermatolog (skórny).

Maria T. z Radogoszcza.

Musi Pani koniecznie leczyć anemię — to jedna z najważniejszych przyczyn suchości skóry i zmarszczek.

Zewnętrznie radziłabym Pani myć twarz wieczorem wodą letnią i mydłem lanolinowym, po osuszeniu na noc wbić w całą twarz krem lanolinowy; robi się to końcami palców w kierunku od brody do skroni, na czole od środka do skroni, pod oczyma zaś bardzo leciutko jednym palcem od skroni do nosa, nie ciągnąć skóry.

Rano może Pani myć twarz letnim naparem ślazu — łyżeczka na szklankę wody, opłukiwać wodą chłodną, dodając na litr wody 10 kropli nalewki benzoesowej, którą dostanie Pani w aptece. Pod puder wbijać we wskazanych już kierunkach odrobinę coldkremu, przysuszyć miękką serwetką i zapudrować. Puder używa Pani dobry.

Czarnulka.

W wieku lat 34 mieć śliczną brzoskwiniową cerę może mieć tylko kobieta, która ją przez szereg lat racjonalnie i starannie pielęgnowała. Niech Pani sobie uważnie przeczyta moje artykuły pt. „Jakie rezultaty daje cierpliwość w kosmetyce?“ i „Gwarancja w kosmetyce“, a znajdzie Pani odpowiedź na pytanie: „jak wiele czasu to zajmie?“.

Przechodząc do poszczególnych pytań: czerwony wyrzut nie ginący od kilku miesięcy radziłabym pokazać lekarzowi skórnemu, aby przepisał odpowiedni środek leczniczy — wazelina nic tu nie pomoże, a zaniedbanie może mieć przykre skutki. Tego rodzaju wyrzutami zaczyna się czasem tak ciężka choroba skóry, jak wilk.

Spieczone stale usta są wyraźnym dowodem, że wewnętrzny stan zdrowia Pani nie jest w porządku, prawdopodobnie wchodzi w grę kwestia złego trawienia. Zewnętrznie trzeba używać specjalną białą tłustą pomadkę, a nie wazelinę.

Aby pojędrnić skórę na całym ciele niech Pani co dzień przy myciu naciera się szorstką rękawicą kąpielową zmoczoną w wodzie zimnej z dodaniem na szklankę wody: łyżki spirytusu, łyżki octu aromatycznego i łyżeczki soli kuchennej. Nacieranie trzeba robić od kończyn w kierunku serca, a piersi nacierać ruchem okrężnym: górą od mostka do pach i dołem od pach do środka.

Krem i puder, jakie Pani używa, uważam za nieodpowiednie dla jej cery, której zresztą nie opisała mi Pani dokładnie, więc też nie mogę podawać sposobu pielęgnacji. Włosy należy codziennie przez kilkanaście minut szczotkować, a na pewno będą miały połysk.

Rzęsy codziennie na noc smarować olejkiem rycynowym pół na pół z arakiem. Klepadełka sama Pani nie zrobi, opaskę elastyczną można zrobić, ale w jaki sposób tego już nie umiem Pani powiedzieć, bo to należy do działu robót ręcznych, a nie kosmetyki.

E. S. z Ursusa.

Mieszkając tak blisko Warszawy, może mogłaby mnie Pani odwiedzić osobiście — prenumeratorki „Praktycznej Pani“ poradę otrzymują bezpłatnie, a po zbadaniu skóry będę mogła lepiej dobrać właściwe środki pielęgnacji.

W każdym razie, skoro cera jest tłusta radziłabym Pani myć ją wodą ciepłą i mydłem boraksowym, natomiast bezwzględnie odrzucić krem, który Pani używa; on zatłuszczając skórę może być powodem wyprysków. Wódką ogórkową niech Pani przeciera twarz dwa razy dziennie, ale omijając oczodoły. Na zmarszczki, niestety, w domowym arsenale nie ma środków, musiałaby Pani zastosować jakiś preparat gotowy, ale o tym nie możemy mówić na łamach pisma.

Koniecznie trzeba leczyć anemię, bo ona bardzo często jest powodem zwiotczenia skóry i zmarszczek w młodym jeszcze wieku; także zaburzenia organów kobiecych (upławy) bardzo ujemnie działają na wygląd.

Mydło używa Pani do mycia włosów dobre, proszę tylko pamiętać, że musi być zawsze rozgotowane. Do płukania ostatniego radziłabym Pani odwar skrzypu—garść na 2 litry wody. Na 24 godziny przed umyciem głowy dobrze było by wmasować w skórę odrobinę 10% maści siarkowej na coldkremie.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
Instytutu Lekarsko - Kosmetycznego
IZIS w Warszawie.

Co mówi nasz lekarz

Pani L. G.

Cierpienie Szanownej Pani polega na osłabieniu mięśni pęcherza, trzeba by stosować ogólne leczenie wzmacniające i miejscowo działające. Ze względu jednak na poważny wiek, możliwość osłabienia serca, leczenie musi być przeprowadzane ściśle pod kontrolą lekarską i dlatego na odległość nic radzić nie można.

Chaber.

Szum w uszach pochodzenia centralnego jest objawem, na jaki trudno podziałać. Trzeba jednak próbować różnych środków tak mechanicznych jak i chemicznych, jakimi rozporządza medycyna w tej dziedzinie, może natrafi Szanowna Pani na środek skuteczny. Leczyć się trzeba u specjalisty.

P. Olga H.

Rany po oparzeniach należą do trudno gojących się, goją się jednak. Może miejscowy lekarz zastosowałby Szanownej Pani odpowiedni opatrunek (jest obecnie polski preparat „Tranoza“ na trudno gojące się rany). W Warszawie, o ile Szan. Pani chciałaby tu przyjechać, jest klinika chorób skórnych. Dzień pobytu kosztuje około 7-miu złotych.

Dla Eli.

Dziecko w 2-giej połowie 2-go r. życia może, prócz surowych żółtek, jadać jaja w potrawach, a nawet od czasu do czasu jajko na miękko, jajecznicę, o ile nie ma skłonności do skazy wysiękowej (cechy rozpoznawcze: skłonność do wysypek skórnych i zajęcia błon śluzowych, częstych katarów). Kwaśne mleko można podawać. Drobne, twarde gruczołki na szyjce są częstym zjawiskiem u dzieci, świadczą o jakiejś drobnej infekcji lub wysypce w najbliższym otoczeniu, na główce, buzi i w jamie ustnej, gardle, występują również przy skazach takich jak krzywica, scrophuloza, skaza wysiękowa. Same przez się żadnego niebezpieczeństwa nie przedstawiają.

TABELKA WZROSTU I WAGI

Wiek	Chłopcy wzrost	Chłopcy waga	Dziewczynki wzrost	Dziewczynki waga
1 rok . . .	75	10.200	74	9.700
1 r. 6 mies.	80	11.450	79	10.950
2 lata . .	85	12.700	84	12.200
2 l. 6 mies.	89	13.700	88	13.200
3 lata . .	93	14.700	92	14.200
3 l. 6 mies.	96	15.600	95	14.950
4 lata . .	99	16.500	98	15.700
5 lat . . .	104	18.000	103	17.000
6 lat . . .	109	20.500	107	19.000
7 lat . . .	115	23.000	113	21.000

Odpowiedzi Redakcji

TAMPONY PRZECIWGAZOWE

p. M. Z.

Maski i kaptury gazowe, wózki ochronne i tym podobne urządzenia nie wyczerpują bynajmniej wszelkich sposobów ochrony. Nie zawsze i nie wszędzie można zastosować bardziej skomplikowane urządzenia, zawsze jednak można choć w sposób prowizoryczny zabezpieczyć siebie i drugich od trujących wyziewów. Skoro to nie przedstawia większych trudności, należy aby bezwzględnie każdy dom zaopatrzył się w podręczny sposób ochrony. Nawet najlepsze schrony przeciwgazowe nie zwalniają nas z obowiązku w miarę możliwości przygotować jednej ubikacji w domu na schron prowizoryczny. Nie należy do tego celu wybierać izby ciasnej, zwłaszcza jeżeli mieszkańców jest dużo, im mniej jednak dane pomieszczenie ma otworów, tym lepiej. Uszczelnienie okien musi mieć miejsce nie tylko koło ram ale i koło szyb, które nie zawsze są należycie zakitowane. Piece winny być dobrze zakręcone, a rury od nich zamazane gliną szczelnie. Drzwi uszczelnione watą i, o ile można, zasunięte kotarą. W pokoju tym powinny się znajdować podręczne lekkie maski, wzgl. tampony oraz płyn do nasycania.

Bierzemy gazę opatrunkową tzw. merlę, szeroką na metr. Z gazy takiej możemy otrzymać z szerokości 4 maski, długość zaś bierzemy taką, aby materiał zwinąć na deseczce szerokiej na 20 cm. tak, aby po zsunięciu z deski warstw gazy było 35—40, na co potrzeba będzie 7—8 metrów gazy. Przeciąć ten skład gazy na 4 pasy 25 cm., brzegi nieco ściąć lub zrobić zakłady, tak aby po przyszyciu szerokiej tasiemki dało się ten rodzaj maski zawiązać z tyłu głowy. W razie potrzeby maski włożyć w salaterkę i zalać przygotowanym płynem, gdy nasiąkną dobrze wycisnąć i używać. Resztę płynu zlać z powrotem w gąsiorek.

Płyn przygotowujemy w następującym stosunku. Na 500 gramów wody dolewamy 400 gr. gliceryny, 200 gr. urotropiny i 200 gr. tiosiarczanu sodowego. Z tej ilości otrzymujemy przeszło litr płynu, co wystarcza na większą ilość osób, ponieważ płynu nie marnujemy, ale każdą resztkę zlewamy z powrotem.

Niezłą ochroną jest także roztwór mydła szarego, który możemy trzymać przygotowany w gąsiorze, w tym roztworze najlepiej zamoczyć miękki włóczkowy szal, wyżąć i owinąć głowę. Jestto sposób dobry dla małych dzieci. Należy jednak dobrze wyżymać czy gazę, czy wełnę, bo inaczej źle będzie oddychać.

Można też w roztworze mydlanym maczać ścierki, wyciśnięte kłaść w progu, jeżeli zachodzi obawa, że mogą być drzwi nieszczelne.

Na wszelki wypadek nie należy zaniechać i takich prostych środków ochrony.

W. W.

Skoro stanowczo wyklucza Pani ślubny strój, a ślub ma być w lipcu, byłby dobry leciutki jedwabny kostium, jasny, złożony z sukienki w całości z półdługim rękawem i wcięty żakiecik, kolor, o ile jest Pani do twarzy, jasny beżowy.

„Iśka".

Materiał na suknię, którego próbkę Pani nam przysłała, jest w bardzo modnym kolorze i dobrym gatunku, można by z niego zrobić kostium w/g. fasonu z Nr 17 Nr 142 a w połączeniu z białym będzie bardzo ładnie. Listy do działu kosmetycznego prosimy adresować do redakcji, a my prześlemy, odpowiedź dostanie Pani na pewno, ale czasem trzeba troszkę poczekać, gdyż listów jest bardzo wiele.

Ziemianka.

Pan Antoni K. i H. W. W.

Na postawione nam pytania możemy odpowiedzieć tylko listownie po otrzymaniu adresu i znaczka pocztowego.

„Maryli".

Po rodzicach obowiązuje żałoba z welonem przez rok, można jednak, zwłaszcza w czasie letnich miesięcy, nosić bluzki czarne z białym. Żałobę w dniu ślubu się zdejmuje, nie tylko na swój ślub ale na każdy, w którym się uczestniczy, tak że białą suknię może Pani spokojnie włożyć, dalsze pytania Pani kierujemy do innych działów.

SKRZYPIĄCA PODŁOGA

p. Janina K.

Środkiem domowym w rodzaju smarowania itp. nie usunie Sz. Pani tej wady, trzeba by odjąć deski i lepiej zrównać ziemię pod nimi.

PCHŁY

Komendantce domu

Sposoby wytępienia pcheł były obszernie omawiane w Nr Nr 8, 10 i 23 z 1938 r Numery te może Pani nabyć w naszej administracji.

PRZECHOWYWANIE JAJ

Pani M. P. i Turystyka M. K.

W numerach 11-tym i 12-tym, w dziale Towaroznawstwo, omówione były obszernie sposoby konserwowania jaj na zimę. Wybór zależy od warunków, w jakich się gospodyni znajduje i który sposób jest dla niej najdogodniejszy. Można już obecnie zacząć konserwowanie, jeżeli się kury dobrze niosą.

SURÓWKA

p. M. P.

Na pytanie, w ten sposób sformułowane, nie możemy, niestety, odpowiedzieć. W jaki sposób robi się surówkę taką, jaka się pokazała w handlu? pyta Szan. Pani, ale nie pisze Pani nawet tego, czy to surówka owocowa, czy jarzynowa, a zestawień jest mnóstwo.

OGÓRKI

p. M. P.

O różnych sposobach kiszenia ogórków będzie w swoim czasie mowa w książce kucharskiej. Te, o których Sz. Pani pisze, są z octem. Ogórki takie hermetycznie zamknięte, przechowują się doskonale i długo, nie posiadają one jednak tej wartości, jak kiszone domowym sposobem, nie zawierają bowiem ani kwasu mlekowego, ani witamin.

LUKIER DO PĄCZKÓW

p. M. P.

Pączków się nie lukruje, tylko natychmiast po wyjęciu ze smażenia posypuje się je cukrem-pudrem. Cukier wciąga zbędny tłuszcz i tworzy po wierzchu cienką łuskę cukrową.

PIERZE NA PODUSZKĘ

p. P. B.

Najlepsze pierze będą gęsie bez dodatku puchu nawet. Większość pań, kupując pierze, dba o to, aby były one śnieżno białe. Nie należy na to zwracać uwagi, gdyż w celu bielenia pierze bywają wapnowane itp., stają się kruche i tracą elastyczność. Cóż to szkodzi, że będzie trochę burych piórek? Dobry gatunek i staranne oskubanie, to konieczny warunek. Piórka mocno ściśnięte w garści powinny po otworzeniu ręki natychmiast się rozprostować. Na dużą poduszkę bierzemy 2½ kg. Poduszki, żeby były puszyste, trzeba utrzymywać sucho i dużo wietrzyć. Kupowanie tylko z pierwszych źródeł, ponieważ bywają często fałszowane. Puchu nie trzeba koniecznie dodawać, puch jest miękki, ale mało elastyczny i zbija się bardziej niż pierze.

KUBRAK KOTIKOWY

p. M. N.

Sądząc z nazwy, można by przypuścić, że tu mowa o fokach (z rosyjska) ale z niektórych szczegółów można sądzić, że to raczej materiał, może plusz, przypominający fokowe palto. Prosimy o dokładny opis, w Warszawie nazwa Kotik nie jest używana. Może było by najlepiej, gdyby Sz. Pani przysłała kawałek zrudziałego kubraka na próbę, to zobaczymy co się da zrobić.

RĘKAWICZKI GRANATOWE

p. Zofia K.

Jeżeli rękawiczki są glansowane, trzeba je starannie oczyścić benzyną. Położyć na kawałku płótna i raz przy razu szyścić zwilżonym w benzynie płatkiem. Miejsca, gdzie barwa jest starta, podmalować farbą do skóry, nabytą w drogerii. Przepis będzie przy farbie, a gdy wyschnie, przeciągnąć po wierzchu szmatką lekko zwilżoną oliwą i starannie wytrzeć i wysuszyć.

BIAŁY FUTRZANY KOŁNIERZ

Trzeba zawinąć w papier niebieski, w jaki bywa zawijany cukier lub wata aptеczna i nie wystawiać na działanie światła. W braku takiego papieru, w mocno ufarbkowane płótno i dopiero w szary papier.

MIÓD FERMENTUJĄCY

p. Olga B.

Miód należy przechowywać w chłodzie, w ciepłym mieszkaniu łatwo fermentuje i smak zmienia, zwłaszcza gatunki, w których jest duży procent wody. Trzeba go przesmażyć lub użyć na piernik. Jeżeli nie jest smaczny, dodać w czasie gotowania trochę cynamonu i goździków.

STENOGRAFIA

p. Zofia K.

Dobry jest podręcznik Korbela, dwie części à zł 8,90, otrzymać można przez każdą księgarnię, która, jeśli nie ma go na składzie, na pewno sprowadzi.

Majowy Konkurs Rozrywek Umysłowych

W trzech najbliższych numerach naszego pisma, od niniejszego począwszy, ogłosimy jak w ubiegłych miesiącach — 9 zadań różnego typu. Termin nadsyłania rozwiązań z całego konkursu upłynie 15-go czerwca r. b., przy czym można przesyłać jednorazowo rozwiązania zadań po wydrukowaniu wszystkich dziewięciu, należy jednak załączyć 3 kupony, lub kupony odpowiadające rozwiązaniom. Sz. Panie Prenumeratorki nie potrzebują nadsyłać kuponów, natomiast kupony te są wymagane od uczestniczek konkursu, które są tylko czytelniczkami, ale nie prenumerują naszego tygodnika. Nadsyłający przynajmniej trzy trafne rozwiązania brać będą udział w losowaniu nagród. Za trafne rozwiązania uważa się takie, w których podano ostateczny sens rozwiązania i jeśli są wyrazy pomocnicze, to wszystkie takie wyrazy — natomiast rysunki nie są konieczne. Rozwiązania należy nadsyłać pod adresem Redakcji z dopiskiem: „Rozrywki umysłowe", podając czytelnie imię, nazwisko i adres osoby rozwiązującej.

BILETY WIZYTOWE Nr 1

KLARA REKS	KLARA AMG

Kim są te dwie Klary?

METAMORFOZA-DEPESZA Nr 2

ułoż. Z. Grabowska, Wyszogród

Co to jest:

„Wiwat Ewy i basta — Ktoś Y."

LOGOGRYF AKTUALNY Nr 3

1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				

W kratki rysunku wpisać 17 wyrazów czteroliterowych, a następnie znaleźć rozwiązanie.

Znaczenie wyrazów: 1. Przemówienie. 2. Eksponat. 3. Ciecz. 4. Imię biblijne. 5. Kwiaty polne. 6. Ptak egzotyczny. 7. Część ciała. 8. Państewko w Azji. 9. Moc (inaczej). 10. Zapora. 11. Część zapłaty. 12. Imię żeńskie. 13. Lasy. 14. Środek znieczulający. 15. Górna część, wierzchołek. 16. Zwierzę gospodarskie. 17. Statek biblijny.

Wyniki Marcowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(Dokończenie)

Raabianka H., Zoppot (6zad.); Rydecka M., Rudniki Częstochowskie (7 zadań); Sajkowska St., Żychlin (4 zad.); Sierocińska M., Karów (8 zad.); Smoniewska J., Białołęka Dworska (3 zadania); Sołkiewiczówna A., Suchedniów (2 zad.); Szarliowa W., Teratyn (6 zad.); Tarkowska L., Zduńska Wola (9 zad.); Tomaszewiczowa I., Orany (8 zad.); Toniczek E., Rudniki Częstochowskie (9 zad.); Trzoskowa H., Gdynia (3 zad.); Walczakowa S., Jelonki (8 zad.); Wenderski L., Kowal (3 zad.); Witkowska J., Wólka Zamkowa (5 zad.); Wojtkowiak Ant., Bydgoszcz (5 zad.); Wójtowiczowa H., Goraj (6 zad.); Wróblewska M., Lwów (7 zad.); Zacharowa I., Kołomyja (4 zad.); Zajączkowa Wł., Wapienica (4 zad.); Zienterska K., Chojnice (3 zad.); Zubkowa M., Katowice (8 zad.).

Nagrody otrzymają pocztą pp.: **Świętochowska St., Warszawa; Słoniewska J., Bobrowska J., Choroszcz; Kramowa E., Nowy Targ; Pilecka A., Szczawnica; Tomaszewiczowa I., Orany; Wojtkowiak A., Bydgoszcz.**

ZADANIA POZAKONKURSOWE

Zadanie to, zamieszczone w Nr 14 „Praktycznej Pani", jak łatwo się było domyśleć, jest figlem na Prima Aprilis i zgodnie z tekstem jako rozwiązanie, należało napisać do Redakcji:

„Którędy się do tego tramwaju wsiadało, a którędy wysiadało".

Otrzymaliśmy bardzo wiele odpowiedzi (jednak prawie wszyscy starali się odgadnąć w jaki sposób należało wsiadać i wysiadać, a skutkiem tego nadesłali rozwiązania błędne. Jedynie 4 osoby odpowiedziały trafnie i te otrzymają pocztą nagrody książkowe, a mianowicie:

pp.: **Domaradzka Zofia, Kraków, Kozłowska Wanda, Warszawa, Lilpopowa Mira, Włochy p/Warszawą, Strubel Maria, Warszawa.**

KUPON Nr 1 MAJOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI"

Nasza skrzynka

Sekr. Stow. *„I Koło im. Wandy Malczewskiej"* w d. c. jest czynny *we wtorki i piątki tylko od 6 do 7 g. w.* Gdy komplet kandydatek na mieszkanki będzie uzupełniony — „Dom" dla samotnych, inteligentnych, pracujących, jednego ducha kobiet— niezwłocznie będzie otwarty. Adres: Mokotowska 59 m. 4, II p., front.

Zarząd.

Pokój umeblowany z werandą, w ogrodzie w lesie — bez używalności kuchni — oddzielne wejście; do wynajęcia na sezon letni. Urle, Aleja Marszałka Piłsudskiego 28. Informacje w Warszawie: tel. 516-32, Tylko dla chrześcian.

Dla ludzi przemęczonych, lubiących ciszę, do wynajęcia od maja pokoje w willi mieszczącej się w lesie sosnowym (1½ km od miasta) w okolicy Łodzi, po cenach niskich, z utrzymaniem lub bez. Wiadomość: Poddębice — Rodrysin. Kazimiera Latkowa.

Polecam Paniom panienkę, sierotę z inteligentnej rodziny, skromną, religijną, moralną i bezwzględnie uczciwą w charakterze wychowawczyni do dzieci od lat 2. Chętnie dwór (ale niekoniecznie). Łaskawe oferty proszę kierować poste-restante Chołojów dla okaziciela dowodu osobistego Nr 386.683.

Nauczycielka domowa, starsza osoba, zdrowa, wesołego, pogodnego usposobienia, władc. doskonale językiem niemieckim, zna francuski, długoletnia, znakomita naucz. gry na fortepianie, naucza w zakresie szkoły powszechnej (kl. I—V) szuka od 1.VI posady podczas ferii, ewent. obejmie posadę naucz. dom. od początku roku szkolnego przy skromnych warunkach.

A. Nowicka
Lipa, poczta Sobków, woj. kieleckie

Szukam posady ekspedientki lub do dzieci. Umiem szyć i znam ręczne roboty, jestem uczciwa i energiczna.

Zgłoszenia do Redakcji dla *M. K. Łódź.*

Mam ukończone 4 kl. szkoły średniej; pragnę objąć posadę do dzieci lub wyręczenia pani domu, mogę wyjechać z dziećmi na letnisko. Warunki bardzo skromne.

Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji dla *Ekonomicznej.*

Jestem młoda, uczciwa, kocham dzieci i chętnie przyjmę pracę w tym zakresie. Mogę przedłożyć referencje. Proszę adresować:

Poste-restante, poczta Zakrzówek, woj. lubelskie dla *Uczciwej.*

Absolwentka dwuletniej szkoły gospodarczej, poszukuje pracy w pensjonacie jako zarządzająca lub siła pomocnicza.

Eugenia Zakrzewska
Łódź, ul. Radwańska 16.

Inteligentna panienka poszukuje posady jako wychowawczyni do dzieci od lat dwóch, najchętniej w Małopolsce. Zgłoszenia proszę kierować:

Poste-restante Nr 386683, poczta Chołojów, powiat Radziechów.

Panna uczciwa, domatorka, szuka posady do dziecka lub starszej pani, zna usługę osobistą, reperacje, pranie jedwabi.

Proszę adresować: Przemyśl, Poste-restante *Kwiecień.*

Poszukuje się na wieś od 15 maja Francuza, względnie Polaka ze świetnym francuskim (w ostateczności kobieta) wiek około 30 lat, do chłopca lat 15. Warunki do omówienia listownie.

Majątek Seroczki, poczta Koneck, powiat Nieszawa *A. Bogatko.*

Potrzebna służąca do wszystkiego umiejąca gotowość, w domu 3 osoby i pies. Pensja 20 do 25 zł. W lecie wyjeżdżamy na wieś. Proszę się zgłaszać:

Toruń, ul. Szopena 18 m. 4.

Zwracam się z prośbą do Wszystkich Pań o wyszukanie pracy dla siostry mojej absolwentki 4-letniej Szkoły Handlowej. Przyjmie chętnie każdą pracę biurową na skromnych warunkach. Jest wykwalifikowaną maszynistką, zna księgowość, korespondencję, język niemiecki i stenografię. Ma roczną praktykę w biurze. Jest miła, skromna, sumienna i energiczna. Proszę oferty kierować pod adres: — Irena Chmielewska, poczta Słupia, Nowa Państwowa Kopalnia Rudy „Staszic" (dla Kazi).

Poszukuję ekspedientki z branży galanteryjnej i modniarki do pracowni kapeluszy, tylko siły fachowe, na wyjazd do Nowogródka, warunki do omówienia listownie — adres dla zgłoszeń: Maria Haimanowa, Nowogródek ul. Korchicka 5.

Jest do wynajęcia w Buchniku pod Jabłonną domek — 2 pokoje, kuchnia, ogródek owocowy, małe zabudowania gospodarcze na stałe lub na lato, telefon 8-32-80.

Na wyjazd na wieś potrzebna panienka do 7-mioletniego chłopczyka. Wymagana pomoc przy odrabianiu lekcji (II-gi oddział szkoły powszechnej). Zajęcie się chłopczykiem przez cały dzień poza szkołą. Spacery, zabawy i rozmowy rozwijające umysł dziecka. Przytem wymagany język niemiecki żeby przerabiać klasę III-cią gimnazjalną w czasie wakacyj z dziewczynką 13-to letnią.

Wynagrodzenie skromne z pełnym utrzymaniem na wsi, według umowy. Adresować proszę Jadwiga Rulikowska, majątek Szychowice, p-ta Krylów n. Bugiem, woj. lubelskie.

Szukam stałego pobytu we dworze na Wołyniu lub Polesiu, dwie osoby i dziecko dwuletnie w okolicy lesistej nad wodą, gdzie można łowić na wędkę ryby. Może być bez utrzymania, o ile kuchnia do dyspozycji, jednakże z możliwością uprawy kawałka ogrodu i trzymania drobiu na własne potrzeby. Propozycje do „Naszej skrzynki" pod „Spokojne życie 5135".

Chcę wyjechać z córeczką do Rabki. Chciałabym tanio się urządzić. Dlatego zwracam się do Pań, zamieszkujących w Rabce, może która zechciałaby odnająć 1 pokoik z utrzymaniem lub bez. Jeżeli więc której z Pań odpowiada moja oferta, proszę uprzejmie napisać w celu bliższego porozumienia się, na adres:

Stefania Królowa
Drohobycz—Górka

Odnajmę 2 pokoje z kuchnią, tarasem, elektrycznością, woda—zlew willa w ogrodzie, w Sulejówku, 3 min. od stacji, kulturalnym — bezdzietnym, cena 60 zł mies. Zgłoszenia pisemne proszę kierować do Redakcji „Bluszczu", ul. Ś-to Krzyska 17 m. 3 dla *Prenumeratorki z Sulejówka.*

Poszukuję posady dla mojej znajomej, starszej—sieroty. Jest to osoba z dobrego domu, bardzo uczciwa, inteligentna, sumienna o dobrym sercu — zna się na gospodarstwie domowym, jak również może poprowadzić samodzielnie gospodarstwo wiejskie, zgłoszenia proszę nadsyłać pod adres: *Helena Polańska* — pocz. Strzyłki, pow. Turka—Topolnica.

Poszukuję pracownicy domowej starszej, wykwalifikowanej, do zajęcia się samodzielnie całym domem, dwoje dzieci i dwie starsze osoby pracujące poza domem. Pensja 20 zł razem z Ubezpieczalnią. Adresować: *Farjałowa Bircza* via Przemyśl.

OGŁOSZENIA DROBNE

Abażury artystyczne, kwiaty, malowanie tkanin, dekoracja wnętrz i wystaw. J. Świdnicka, Chmielna 62 m. 26 na wprost dworca, Tel. 611-61.

Potrzebna na wieś osoba młoda, zdrowa, taktowna, znająca się na kuchni, możliwie z ukończoną szkołą gospodarczą, do wyręczenia pani domu.

Skierkowska, Adamki,
poczta Zbójno k/Rypina (Pomorze)

Potrzebna młoda, zdrowa i bezwzględnie uczciwa dziewczyna, któraby umiała gotować, piec chleb i ciasto, prać, prasować i miała pojęcie o zapasach zimowych, czysta, pracowita, prędka i miała miłe usposobienie. Skromny dom na wsi, osób dorosłych trzy i dwoje małych dzieci. (Jest pokojówka więc piorą razem). Pensja 25 zł miesięcznie, dobre traktowanie. Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji „Praktycznej Pani" dla I. M.

Młoda, dyplomowana nauczycielka poszukuje na czas wakacyj (letnich) pracy w charakterze korepetytorki. Miejscowość obojętna. Najchętniej w mieście na Podkarpaciu lub w Poznańskim. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować: *Kowalska Janina*, Glinlany, poczta Ożarów k/Opatowa, woj. kieleckie.

Młoda kobieta o łagodnym usposobieniu chciałaby spędzić 3—4 miesiące (od 1.VI) we dworze na wsi, willi lub domku podmiejskim z większym ogrodem, lub najchętniej w leśniczówce, gdzieby miała ciszę, spokój i mało spotykała się z ludźmi.

Wymagany osobny pokój, życie skromne ale zdrowe i smaczne (dużo jarzyn, nabiału, owoców), oraz miłe odnoszenie się domowników.

Płacić mogę najwyżej 60 zł miesięcznie i chętnie pomogę trochę w gospodarstwie domowym lub ogrodzie.

Zgłoszenia proszę kierować do Redakcji „Praktycznej Pani"

dla XY.

Wszystkie dzieci muszą zrozumieć wartość należytego uzbrojenia armii

Otrzymaliśmy miły i wzruszający liścik Wojtusia Wrońskiego, którego imieniny obchodzone były 23.IV w niedzielę, a który uprosił u rodziców, aby mu zamiast zabawek dali w tym uroczystym dniu pieniądze, które oddał na dozbrojenie armii.

Ponieważ nasz tygodnik nie prowadzi działu ofiar, pieniądze te złożyliśmy na cel przez Wojtusia wskazany w „Kurierze Warszawskim", list zaś jego drukujemy jako przykład dla polskich dzieci i serdecznie małego ofiarodawcę pozdrawiamy.

Droga Pani Redaktorko!

Proszę Panią b. o przyjęcie moich skromnych oszczędności w sumie 12 zł i przekazanie na samoloty. Zbierałem na rower, ale na cóżby mi się zdał rower, gdyby nasze lotnictwo nie miało samolotów. Wczoraj z okazji mych imienin nie dostałem — jak corocznie od Mamusi i Tatusia prezentów, tylko pieniążki (o co zawczasu prosiłem) — bo chciałem mieć jak najwięcej do wysłania. Chciałbym bardzo, żeby wszystkie dzieci wyrzekły się prezentów i przeróżnych zabawek, a zaoszczędzone grosiki oddały na dozbrojenie armii. Bądźmyż i my dzieci gotowi do ofiar!

Serdecznie pozdrawiam Panią Redaktorkę i dziękuję za śliczne kąciki dla nas w „Pr. P.".

Wojtuś Wroński

UZUPEŁNIANKA

Hania jest niegrzeczna,
Kruczkowi dokucza,
aż się łapką broni
mały piesek Kruczek.
Mama to spostrzegła,
mówi: Moja Haniu,
nie masz się czym zająć,
odnajdź sens w tym zdaniu:
N-- cz-ń t-g- dr-g--m-
c- t-b-- n-- m-ł-.
Wstaw tu samogłoski,
proszę, zamiast kresek,
a niech na podwórko
pójdzie sobie piesek.

Kącik dla dzieci



Goście

Zosia gości dzisiaj prosi,
będą goście dziś u Zosi,
lalka, pajac, miś przyjedzie.
Będą goście — na obiedzie.
Zosia fartuch mamy wkłada,
sama zrobić chce obiadek.
Na kuchence trzy rondelki:
duży, mniejszy i niewielki.
Tutaj się gotuje barszczyk,
pełen rondel — wszystkim starczy,
tu ryż stoi zapiekany,
będzie z cukrem i śmietaną,
w trzecim rondlu leguminka,
na myśl samą — płynie ślinka.
Że potrawy są „na niby"
nie obrazi się nikt chyba?
Już nakryty stół w pokoju,
talerzyki rzędem stoją,
obruś lśni aż od czystości
i na miłych czeka gości.
A tymczasem goście mali
wciąż się jeszcze szykowali,
ubierali, rączki myli
na ostatnią wszyscy chwilę.
A ten Misio roztrzepany
splamił czysty swój kaftanik,
dużo było z nim kłopotu,
by był wreszcie czysty — gotów.
I nim goście przyjechali
pyszny obiad się przypalił,
leguminka i potrawy
i czerwony barszczyk nawet.
Co za szkoda, jaka szkoda!
Trzeba teraz gościom podać
tylko kawę z ciasteczkami,
które piekła Zosi mama.

SZARADKA

Pierwsza-trzecia w kalendarzu
dzień i miesiąc ci pokaże,
z grubym brzuszkiem *drugą-trzecią*
w swym śpiewniku odnajdziecie,
a nie jedna, sądzę, *cała*
między wami się schowała.

ZAGADKA

Przez *m* rośnie gdzieś przy drodze,
przez *r* chętnie mieszka w wodzie,
gdy ukropem zaś sparzony
również kolor ma czerwony.

ZAGADKA

Zuzia ma aż *dwie*,
Zenuś *jedną* tylko,
żadnej nie posiada
Krysia i Marylka.
Jedna jest w zagadce,
jedna jest w szaradce,
dwie w zajączku małym,
żadnej nie ma w Władce.

2. AGREST PIĘKNIE ZIELONY

Niedojrzały, gładki, dorodny agrest **oczyścić** z pestek, włożyć w duży słój kamienny, przekładając liśćmi wiśni kwaśnej i niewielką ilością szczawiu polnego lub szpinaku, zalać mocną wódką, nakryć pokrzywą, którą oblepić ciastem i wstawić w piec w temperaturze około 50°. Wyjąc nazajutrz, odcedzić wódkę, jagody zaś wrzucić w zimną o ile możności z lodu, wodę i w niej zagotować, odcedzić zaraz i znów wrzucić w wodę lodowatą i w niej zagotować. W ten sposób odmieniać wodę dopóki agrest nie straci zapachu wódki. Potem starannie osączyć, gdy nieco obeschnie zważyć i zrobić syrop w stosunku na kilogram agrestu 1 kg cukru i 2½ szklanki wody, zszumować, wsypać agrest, zagotować i dopiero wówczas wsypać drugi kilogram cukru, zagotować raz dobrze a następnie dosmażać powoli. Dla zapachu można dodać skórkę z pomarańczy albo kawałek wanilii.

Agrest do przetworów zbieramy zwykle w pierwszej połowie czerwca. Konfitura posiada niewiele smaku, jest przy tem dość kłopotliwa w robocie, to też przeważnie gospodynie robią jej niewiele dla celów dekoracyjnych.

3. AGREST INACZEJ

Oczyszczony z pestek agrest opłukać. W rondlu zagotować liście z wiśni zalane zimną wodą. Gdy woda nabierze koloru zielonego, liście usunąć a we wrzątek wsypać odsączony agrest, potrzymać minutę, odcedzić, przełożyć w wodę z lodem i zostawić na 5—6 godzin, żeby owoce zjędrniały. Zrobić syrop na 1 kg owocu 2 kg cukru i 2½ szklanki wody, owoce dobrze odcedzić z wody i smażyć jak zwykle.

4. SZYSZKI Z AGRESTU

Duży piękny agrest naciąć na krzyż do połowy, tak aby się uformował rodzaj czterodziałkowego kielicha, usunąć delikatnie pestki, nawlec 3—4 jagody na gałązkę porzeczki, tak aby się zrobiły podobne do szyszki chmielowej i postępować dalej tak, jak opisano w „agrest pięknie zielony".

5. AGREST DOJRZAŁY

Agrest dojrzały winien być jeszcze jędrny, usunąć pestki o ile można bez miąższu, opłukać z zimnej wodzie. Na 1 kg owocu oczyszczonego wziąć 1½ kg cukru i 2½ szklanki wody, syrop zszumować, wsypać osączone owoce i smażyć jak zwykle, początkowo na silnym ogniu, dosmażać powoli.

6. GALARETA Z AGRESTU

Zielony agrest oczyścić z ogonków, umyć, wsypać w rondel, nalać wody tylko tyle aby owoc pokryła i gotować powoli aż się rozgotuje. W czasie gotowania mieszać i rozgniatać jagody.

Sok wlać jak opisano we wstępie w płótno zawieszone między nogami stołka i dać ściekać powoli bez wyciskania. Kiedy sok się przestanie wydzielać, zlać zebrany ostrożnie z mętów.

Na szklankę soku chcąc mieć galaretę jasną, bierzemy 2 szklanki cukru, na różową, 1 szklankę cukru, smażyć do znaczka jak opisano we wstępie.

7. MARMOLADA Z AGRESTU POZOSTAŁEGO OD GALARETY

Pozostały miąższ z agrestu oraz męty z soku, zważyć i wziąć równą na wagę ilość drobno pokrajanych łodyg rabarbaru, zagotować, podlewając odrobiną wody, a gdy zgęstnieje, dodać cukru w stosunku do wagi owoców na każdy kg ¾ kg cukru, przesmażyć jeszcze kilka minu

8. SOK Z AGRESTU

Sok ten może zastąpić cytrynę do herbaty. Zielony, tj. niedojrzały agrest, zerwany w połowie czerwca, zemleć w maszynce, wycisnąć sok w gąsior, włożyć 2 pokrajane w plasterki cytryny bez pestek, szyjkę gąsiora zawiązać płótnem i postawić na słońcu na 12—15 dni. Kiedy się ustoi, scedzić ostrożnie czysty sok, przecedzić przez płótno, rozlać w butelki, kładąc do każdej kawałek skórki wierzchniej z cytryny, zakorkować, uszczelnić lakiem, woskiem czy celofanem, złożyć w piwnicy w piasek, szyjką w dół. Sok taki daje się przechowywać 2—3 lata, można go używać do herbaty, do wody z cukrem, zamiast octu itp.

9. MARMOLADA Z AGRESTU

Kilogram agrestu niedojrzałego albo prawie niedojrzałego, zemleć w maszynce i dusić aż do zgęstnienia, dosypać ¾ kg cukru, jeszcze nieco podsmażyć, ostudzić, zapakować. Kolor tej marmolady jest zielonawo brunatny, smak doskonały.

DŻEMY

Co do określenia dżem (jam) panują pojęcia nieco chwiejne. Jest to zawsze coś pośredniego między konfiturą a marmoladą, zwykle jest on słodszy niż marmolada, owoc jest rozgotowany, ale można jeszcze w masie rozpoznać jego kawałki. Są jednak gospodynie, które je starannie przecierają i uzyskują coś zbliżonego do marmolady, czasem zgalaretowanej, czasem gęstości mniej więcej musztardy czy majonezu, ale bardziej elastycznej. Angielskie dżemy są zawsze robione z taką ilością cukru ile było na wagę owocu.

MARMOLADA

Marmolada jest przetartą lub zmieloną masą owocową wysmażoną na gęsto z cukrem. Dawniej wysmażało się owoce z wodą, z cukrem i następnie przecierało lub po prostu zostawiało bez przecierania, obecnie cukier sypie się pod koniec smażenia, żeby uniknąć przypalenia zgęszczonego cukru, a owocu nie rozgotowuje z wodą, a przeważnie miele w maszynce. Rezultat jest szybszy i mniej gotuje niespodzianek.

Marmolady robione z masy, z której wyciśnięto część soku, albo też z owocu wysmażonego na sok, dają marmolady nieco mniej aromatyczne.

Najlepsze marmolady otrzymujemy z owoców, zawierających dużo pektyny, tj. takich, które galarecieją po usmażeniu.

POWIDŁA

Powidła nie są niczym innym, jak marmoladą ze śliwek, nazwa ta przyjęła się od dawna, bywa też czasem stosowana do marmolady z jabłek, borówek i pomidorów.

SERY OWOCOWE

Są marmoladą tak odparowaną i obsuszoną ,że można ją krajać w kawałki konsystencji mniej więcej sera.

Marmolady i dżemy stanowią najpraktyczniejsze w użyciu przetwory z owoców, można je mieszać, dobierać z rozmaitych owoców, łącząc ze względów oszczędnościowych owoce z marchwią, dynią, burakami itp.

POSTIŁA

Przysmak wschodni jest czymś zbliżonym do sera owocowego, o ile jednak ser i marmolada są elastyczne i wilgotne, o tyle postiła jest raczej krucha, nie smażymy jej bowiem z cukrem, ale ucieramy z suchym cukrem, czasem **z miodem i obsuszamy** w piecu.

STERYLIZOWANIE

Jeżeli kto posiada aparat i termometr specjalny, ma od razu na termometrze odznaczone, jakie surowce sterylizuje się w jakiej temperaturze.

W przeciętnym gospodarstwie najwygodniejsze i zupełnie celowe jest sterylizowanie w temperaturze 100° w szczelnych naczyniach. Szczelne zamknięcie jest konieczne dlatego, żeby się z powietrza nie dostały świeże drobnoustroje do przetworu. Dlatego należy baczyć, aby słoje do sterylizowania miały dopasowane dobrze gumki, a brzegi w czasie nakładania owoców nie były zbryzgane syropem czy czymś innym, w tym miejscu bowiem pokrywka nie będzie nigdy idealnie przystawała. Pierwszy zastosował ten sposób mniej więcej przed stu laty kucharz francuski Franciszek Appert, dlatego konserwowanie tego rodzaju nazywamy konserwowaniem systemem Apperta.

Sterylizowanie w puszkach w domu nie bywa stosowane, sterylizowano dawniej konserwy w słoikach szczelnie owiązanych pęcherzem. Słoiki takie częściej pękały i nie są tak wygodne jak obecne, specjalnie do sterylizowania przystosowane. Są to słoiki systemu Weck'a. Jeżeli jednak warunki nie pozwolą gospodyni nabyć słoików, może użyć, przy zastosowaniu ostrożności kompotierek staroświeckich, zamiast zaś butelek opatrzonych specjalnymi, gumą uszczelnionymi korkami, można użyć zwykłych mocnych butelek po winie itp.

Kociołek do sterylizowania ma dno podwójne jak kocioł do prania, jeżeli jednak takiego nie posiadamy, można w zwykły kociołek wstawić ruszt zbity ażurowo z deseczek, tak aby woda swobodnie przepływała, a słój nie stykał się bezpośrednio z dnem rozgrzanego kotła.

Trzeba pamiętać, że liche szkło łatwiej pęka niż dobre, to też kupno słoi z lanego szkła nie opłaca się, bo z każdej porcji ubywa jeden, dwa słoiki pęknięte i marnuje się owoc. Żeby uniknąć rozsadzenia naczynia przy gotowaniu, można zamknięcie umocnić dopiero po nagrzaniu, gdy się już powietrze rozszerzy i część wyjdzie. Przy słojach jest to dość trudne, ponieważ zwykle są one mocno pogrążone w wodzie i przez szpary woda by wewnątrz wpływała. Za to jest to dobry sposób dla bu-

telek. Słoi nie napełniamy nigdy zupełnie do góry, pozostawiając wolne miejsce na 2 palce. Butelki tylko do miejsca, gdzie się zwęża szyjka a najwyżej do połowy szyjki. Korki zatykamy z lekka, a gdy się mocno nagrzeją umacniamy, co zresztą da się jeszcze poprawić i po wyjęciu oraz uszczelnić lakiem, woskiem, a najlepiej celofanem.

Słoje bierzemy przezroczyste, ponieważ w takich możemy śledzić czy nie zachodzą w konserwie jakie niepożądane zmiany. Ponieważ jednak światło dzienne źle działa na przetwory, trzymamy je w ciemnych schowaniach albo owijamy papierem.

Jeżeli gumy do uszczelniania słojów są zeschnięte, należy je wymoczyć w zimnej wodzie z amoniakiem, biorąc na 3/4 szklanki wody ¼ amoniaku. Cienka guma już po 15 minutach mięknie, grubsza musi moknąć dłużej. Jeżeli jednak guma jest rozciągnięta, trzeba ją precz odrzucić.

Sterylizować można owoce rozmaicie, w samej wodzie, w syropie, we własnym soku, najpospoliciej jednak przygotowujemy syrop dla owoców słodkich z ½—3/4 kg cukru na litr wody, dla kwaśnych z 3/4—1 kg na litr. Wydaje się to pozornie dużo, trzeba jednak zauważyć, że litr syropu wystarcza na 5—6 litrów owocu starannie ułożonego w słoju, czyli że na litr wychodzi cukru najwyżej 20 dk.

Można owoce sterylizować bez cukru, nie jest to jednak godne polecenia, ponieważ obecność cukru wpływa dobrze na smak, konserwa nie wymaga już powtórnego przerabiania i jest od razu gotowa do użytku, ale, co najważniejsza, cukier trzcinowy cukru buraczanego, pod wpływem kwasu owocowego przechodzi w cukier gronowy, smaczniejszy i łatwiej strawny.

Niektóre owoce, będzie o tym mowa przy takich gatunkach, konserwuje się bądź we własnym soku, np. wiśnie, bądź uprzednio gotuje, a na tej wodzie dopiero robi syrop, np. gruszki. Można by tego nie robić, dałyby się i tak zakonserwować w słoju, było by jednak b. mało owocu, a dużo soku. To samo mamy przy truskawkach.

Ilość cukru podajemy w przybliżeniu, ponieważ w zależności od gatunku owoców, stanu dojrzałości i naszego upodobania, można tę ilość nieco zmienić. Jeżeli owoce gotujemy przed sterylizowaniem, sypiemy je ostrożnie w lekki syrop, zrobiony z litra wody i ¼ kg cukru, kiedy się powtórnie zagotuje, wyjmujemy durszlakową łyżką, owoc zmiękły nieco i mniej soczysty układamy łatwiej i ekonomiczniej w słoju. Do syropu dosypujemy resztę cukru, szumujemy i zalewamy nim konserwę.

Słoiki, wymyte dokładnie, do sterylizowania nie potrzebują być dosuszane, jeżeli jednak napełniamy je owocem obgotowanym, gorącym, trzeba je przedtem na blasze ogrzać.

Owoce układamy, nie ubijając, ale tak aby ich weszło możliwie dużo. Połówki moreli układamy przecięciem do dna, gruszki podobnie.

Lejąc syrop, trzeba zwrócić uwagę na to, aby wszędzie przeniknął, to też można go dolewać po trochu, w miarę napełniania słoja. Jeżeli brzeg słoja czy guma powalały się, syrop zmyć ciepłą wodą.

Dla wygody w jednym kociołku ustawiamy zwykle naczynia jednego rozmiaru.

Samo sterylizowanie zależy od rozmiaru słoja, gatunku owocu i długości nagrzewania. Do niedużych słojów wystarcza trzymanie półgodzinne w temperaturze 80°C. W przeciętnym gospodarstwie podgrzewamy aż do 100°, tj. do zagotowania, bacząc tylko aby woda się nie bałwaniła, tylko z lekka drgała na powierzchni.

Doświadczenie wykazuje, że dopiero po 15 minutach gotująca się woda przegrzewa w dostatecznym stopniu wnętrze słoja, z tego względu, o ile nie chodzi o jakiś wytworny a wrażliwy owoc, najpewniej jest stosować takie gotowanie. Najlepiej wstawiać słoje w ciepłą, ale nie gorącą wodę, o ile konserwa jest chłodna, jeżeli jest ciepła, można wodę w kotle lepiej zagrzać. Można sterylizować w parze, tj. wody nalewać tylko niewiele, jak do budyniu, dobrze, szczelnie kociołek zakryć i w parze owoce trzymać przez czas określony. Gotowanie jednak w wodzie, która powinna sięgać nieco nad poziom owocu jest pewniejsze i łatwiejsze.

Jak się powiedziało, średni słoik, od chwili zagotowania wody w kotle przegrzewa się w głąb po 15 min., jeżeli jednak owoc jest gruby i mięso ma jędrne, następuje to po 25—30 min. Obgotowane owoce, włożone zaraz do słoja nie potrzebują tak długiego czasu, są już na wskroś przegrzane, drobnoustroje zabite, należy jeszcze dokończyć sterylizowania. Dlatego po obgotowaniu należy zaraz brać się do sterylizowania, zwłaszcza przy miękkich owocach, które zbyt długo sterylizowane mogą się rozlecieć. Jeżeli owoce są jędrne, mogą stygnąć w odsuniętym od ognia kociołku, miękkie trzeba wyjąć przez grube rękawice i ustawić w cieple na podesłanym kocu, żeby przez szybkie stygnięcie nie narazić słoi na pęknięcie.

Po ostygnięciu oglądamy czy pokrywa się mocno trzyma, czy nie widać w słoju ruchu pęcherzyków powietrza, co ma miejsce gdy słój był źle zamknięty, albo jest pęknięty.

Po kilku dniach trzeba do słoików zajrzeć. Warzywa sterylizujemy dwukrotnie, owoce, które dzięki obecności kwasu i cukru łatwiej się konserwują tylko raz, może się jednak zdarzyć, że zamknięcie było wadliwe, w tym wypadku rozluźnia się ono i po 2—3 dniach może być niedostateczne. W tym wypadku trzeba albo sterylizowanie ponowić, albo najlepiej zużytkować kompot od ręki.

Barwienia owoców na użytek domowy nie stosujemy, jeżeli jednak gospodyni chce to zrobić koniecznie, może zastosować jedynie nieszkodliwy „breton". Truskawki, które chcemy podbarwić, obgotowujemy, jak się opisało w syropie, do którego dodaliśmy breton w ilości takiej, jaki chcemy mieć kolor. Syropu tego nie używamy już do sterylizowania, tylko przygotowujemy świeży.

Jeżeli do sterylizowania używamy butelek, możemy je zakorkować, jak następuje. Bierzemy cienki kawałek gazy opatrunkowej, mniej więcej wielkości dna szklanki, na to kładziemy płatek waty aptecznej gruby na ½ cm, a na środek jeszcze mały kawałek waty. Kładziemy to równo na szyjce butelki i patyczkiem wpychamy w szyjkę, ostrożnie, aby nie wpadło do środka. O ile zrobimy to starannie, tak, że nie ma fałd i szpar, może to zupełnie wystarczyć, jeżeli jednak zachodzi obawa co do dokładności wykonania, to zaraz po sterylizowaniu należy główkę butelki uszczelnić przez otulenie główki celofonem przemytym w roztworze benzoesu.

O konserwowaniu w occie mówić tu nie będziemy, jak również o konserwach w spirytusie, są one używane rzadziej i będą omówione przy pojedyńczych przepisach. Dodać tylko należy, że wszelkie konserwy, konfitury, nie mogą być uważane za dobre źródło witamin, jeżeli bowiem coś z nich ocaleje, to w minimalnych ilościach, tylko owoce moczone mogą zachować witaminy.

MOCZENIE OWOCÓW

Owoce kwaśne, jak niedojrzały agrest, borówki, zsypujemy w butelki czy gąsiorki dość ściśle i zalewamy przegotowaną zimną wodą, korkujemy szczelnie i trzymamy w chłodnym miejscu. Owoc musi być świeży, cały, czysty, konserwująco działa tu kwas owocowy. Borówki tak przygotowane oraz całe jabłka są doskonałe. Można też do agrestu czy borówek użyć do zalania lekkiego syropu z ½ kg na litr wody. Jabłka są już raczej kiszone, wyborne i zdrowe, omówimy to dokładniej przy jabłkach.

SUSZENIE OWOCÓW

Suszy się owoce albo w suszarniach, albo w piecu czy na piecu, przy temperaturze około 40°, albo na słońcu. Lepiej niż bezpośrednio na słońcu suszyć w miejscu dobrze nagrzanym przez słońce i przewiewnym, ale nie nagrzewać zbytnio. W ogóle zaczyna się suszenie w mniejszym cieple, dopiero dosusza w większym, kiedy już ciepło pieca czy słońca nie wpływa na zbytnie nagrzanie i wypłynięcie, a więc utratę soku. Suszyć lepiej powoli, w umiarkowanym cieple. Ponieważ u nas trudno liczyć na kilka dni pewnej, słonecznej pogody, bez przerwy, zacząć można suszenie na powietrzu, a dokończyć, gdy owoc przewiędnie w piecyku. O suszeniu w suszarni nie mówię, jest to już bowiem sposób, z którym się poznajemy, nabywając suszarnię.

Do suszenia najlepiej zrobić sobie rodzaj szufladek czy tac, splecionych z brzozowych gałązek.

AGREST

1. KONFITURA Z AGRESTU

Na konfiturę bierzemy agrest gładki, bez włosków, duży i zupełnie niedojrzały. Usunąć starannie ogonki i szypułki. Wzdłuż jagody zrobić nacięcie i usunąć drewienkiem pestki, opłukać, dobrze osączyć, włożyć w wazę, zalać mocną wódką (48°) na godzinę lub dwie. Zagotować w rondlu wodę z liśćmi wiśniowymi, agrest z wódki odcedzić i zalać wrzącą wodą z liści agrest wysypany na sito, a zaraz potem przelać wodą zimną. Agrest należy zważyć po wymyciu pestek, ale przed płukaniem. Na 1 kg owocu wziąć 2 kg cukru, 2½ szklanki wody, zagotować mieszając syrop, zszumować, wsypać jagody, zagotować, odstawić na bok na 3—5 minut. W ten sposób zagotować i odsunąć trzykrotnie, a następnie dosmażyć na wolnym ogniu.



173 P. P. Sukienka płócienna ozdobiona haftem ręcznym dla dziesięcioletniej dziewczynki.

174 P. P. Garniturek pendant do sukienki siostry, dla 6-cioletniego braciszka.

175 P. P. Sukienka z lekkiego batystu dla trzyletniej dziewczynki.

176 P. P. Garniturek płócienny haftowany dla dwuletniego malca.



176 P. P. Suknia z kolorowego płótna z kołnierzem i przepasaniem w kolorze odmiennym.

177 P. P. Suknia w rodzaju princesse, krajana w głębokie kliny.

178 P. P. Zręczna sukienka z odszytym karczkiem spódnicy, zachodzącym na staniczek. Może być robiona w dwóch odcieniach materiału.



179 P. P. Lekka suknia batystowa, lamowana listewką w kontrastującym kolorze.

180 P. P. Biała płócienna suknia, przybrana kolorową listwą.

181 P. P. Szykowna sukienka z płótna niebieskiego, kieszenie i ozdoba na staniku w kolorze czarnym i czerwonym.



182 P. P. Kostium z płótna kanwowego w kolorze beige albo cyklamen.

183 P. P. Lekki kostium z gładkiej wełny lub jedwabiu.

184 P. P. Kostium z dwubarwnego materiału lub gładkiego wełnianego, połączonego z jedwabiem.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

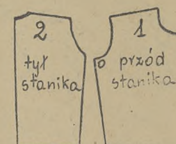
W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

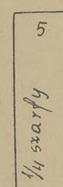
Sukieneczka od 10-12 lat.

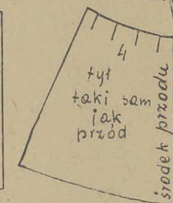
Potrzebna ilość materiału. 2m. 25 cm., szerokość 85 cm





6
falbanka do szyji



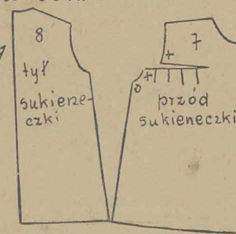




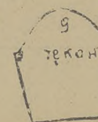
Sukieneczka od 5-6 lat

Potrzebna ilość materiału: 1m.50cm. szer. 85 cm.





kołnierz 10



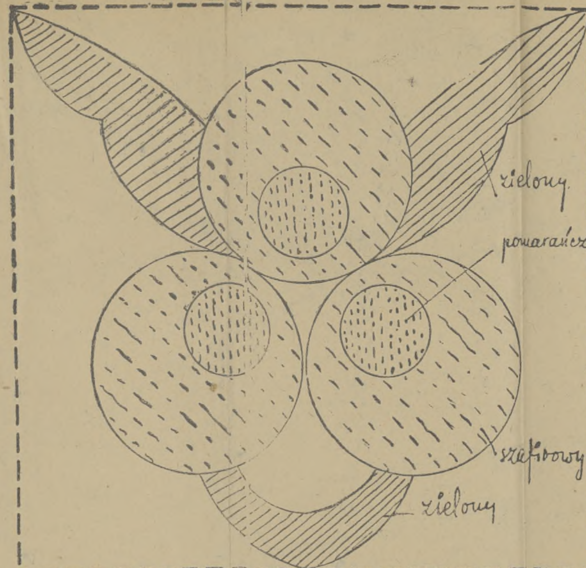
Sukieneczka od 4-6 lat.

Potrzebna ilość materiału: 1m. 50 cm. szerokość 85 cm.



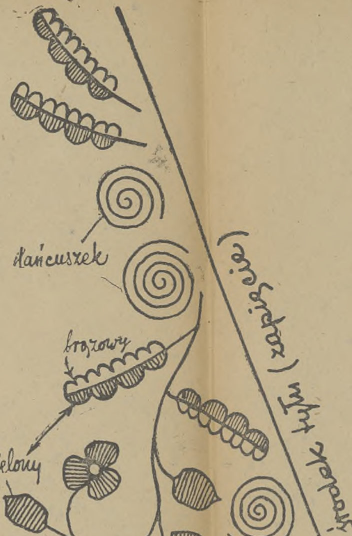


13
rękaw



motyw aplikacji.
tło cytrynowe

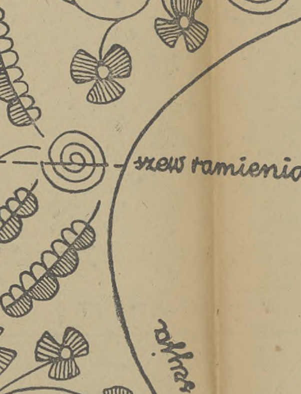




wszycie rękawa

łańcuszek

szew ramienia



szyja

łodygi brązowe (sznureczek)



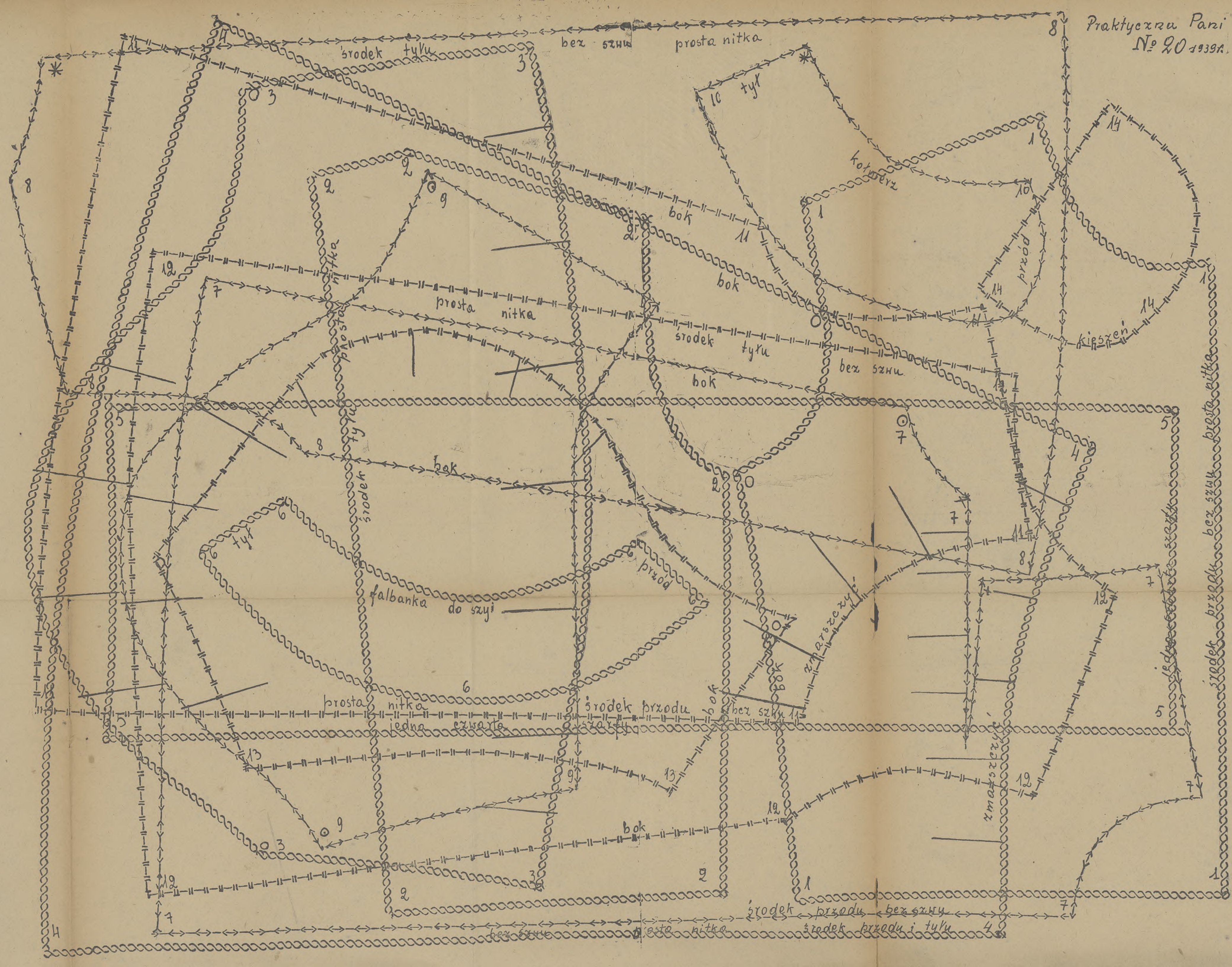
środek przodu



dół rękawa

motyw haftu na białą bluzkę.

ściegi: płaski łańcuszek (ślimaczki) i sznureczek (łodygi).



Praktyczna Pani
№ 20 1939 r.
środek tyłu
bez szwu
prosta nitka
tył
kołnierz
bok
prosta nitka
środek tyłu
bez szwu
przód
kieszeń
tył
falbanka do szyi
przód
prosta nitka
jedna czwarta
środek przodu
bez szwu
bok
środek przodu bez szwu
środek przodu i tyłu
prosta nitka
bez szwu